

Todas las recetas han sido probadas dos veces por nuestro equipo de economistas domésticos. Cuando probamos nuestras recetas, las evaluamos en cuanto al grado de dificultad de su preparación. Las siguientes categorias aparecen en el libro, haciendo su uso más fácil y comprensible:



Un solo simbolo indica que la receta es muy sencilla y generalmente fácil de hacer, perfecta para principiantes.



Dos símbolos indican que se necesita un poco más de tiempo y cuidado para hacer la receta.



Tres simbolos indican platillos especiales, que necesitan una inversión mayor de tiempo, cuidado y paciencia; pero los resultados lo valen.

Saporte de Supita

Publicado por Murdoch Books una división de Murdoch Magazines Pty Limited. GPO Box 1203, Sydney NSW 1045

> © 2005, Grupo Editorial Tomo, S. A. de C. V. Nicolás San Juan 1043, Col. Del Valle 03100 México, D. F. Tels.: 5575-6615, 5575-8701 y 5575-0186 Fac 5575-6695

http://www.grupotomo.com.mx ISBN: 970-775-040-5 Miembro de la Cámara Nacional de la Industria Editorial No. 2961

Traducción: Ivonne Said Marinez
Diseño de portada: Emigdio Guevara
Formación tipográfica: Servicios Editoriales Aguirre, S. C.
Supervisor de producción: Leonardo Figueroa

Derechos reservados conforme a la ley

Ninguna parte de esta publicación podrà ser reproducida o fransmitida en
cualquier forma, o por cualquier medio electrónico o mecánico, incluyendo
fotocopiado, cassette, etc., sin autorización por escrito del editor titular del
Copyright. Este libro se publico conforme al contrato establecido entre

Murdoch Books y Grupo Editorial Tomo, S. A. de C. V.

Impreso en México - Printed in Mexico

CONTENIDO

La hora del té	4	Muffins	33
Rellenos, coberturas, mantequillas		Para la hora del café	-51
y mermeladas	6	Información útil	80
Bollos	13		



Tartas de fresa, pagina 19



Muffins de elote y pimiento, página 49



Roles de gueso y hierbas, pagina 31



Krendl, página 53

LA HORA DEL TÉ

En algún momento, la hora del té fue una parte importante de la vida diaria. En la época Victoriana, "el gran té" era un evento formal que tenía lugar todos los días a las cuatro de la tarde. Por supuesto, el te se servia acompañando con bocadillos salados de pepino o berros, seguidos de un pastel, galletas o elaboradas tartas. La hora del té se esperaba con gran apelito, y su preparación requeria varias horas y la participación de muchos sirvientes. Esta tradición desapareció con el tiempo, pero sus recetas, con todas sus variedades, no deben quedar en el olvido. Por ejemplo, unos deliciosos bollos calientes son un maravilloso tentempiè para los niños que vuelven hambrientos de la escuela, o para una inesperada reunión familiar o de amigos. Se preparan tacil y rapido, con ingredientes comunes y sin utensilios o accesorios especiales. Recien salidos del horno son deliciosos, y cubiertos o rellenos de algún complemento surgido de la imaginación, resultan bo-

cadillos inolvidables. Los bollos salados son el acompañamiento perfecto para todo tipo de sopas, guisados y platillos, y combinan muy bien con el café o el té.

Los muffins también son muy famosos; su variedad de ingredientes, dulces o salados, es prácticamente ilimitada y resultan más fáciles de preparar que los bollos, Igual que éstos, los muffins se disfrutan más recién homeados, aunque se conservan en buen estado varios días si se guardan en recipientes herméticos, y son una buena alternativa para el "funch" escolar o un día de campo.

En este libro también se incluyen recetas de pasteles que requieren mayor elaboración y tiempo que los muffins y los bollos, pero su popularidad y sofisticación los hacen adecuados para ocasiones y fiestas especiales. Es importante recordar que el éxito de toda merienda radica en una taza de té o de café bien preparada, por lo que a continuación te damos algunas sugerencias para elaborarlos.

LA TAZA PERFECTA DE TÉ

Enjuaga una tetera limpia con agua hirviendo, añade una cucharadita de hojas de té sueltas y frescas por cada taza que pienses servir; si te gusta cargado, agrega la tradicional "cucharadita para la tetera". Hierve una buena cantidad de agua fresca e incorpora de inmediato a la tetera, remueve el liquido una sola vez y deja reposar algunos minutos; el té en bolsa requiere 3 minutos y el de hojas 5. Se recomienda que cubras la tetera con una funda de tela para conservar mejor el calor. Sirve el té colado en jarras o tazas tibias

Prepara el que le gusta a la mayoría, de entre la amplia variedad destacan los ingleses e irlandeses, pero también los indios, como el Darjeeling. Los tés chinos son muy fuertes y aromáticos, y los conocedores sugieren que se sirvan con limón, nunca con leche; además, son buenos acompañantes para platillos salados.



PANECILLOS, MUFFINS & PASTELES

vitados; mientras que los tés helados representan un excelente medio para refrescarse durante los cálidos días del verano.

LA LECHE, UN TEMA CANDENTE

Servir la leche en la taza antes o después del té, depende mucho del gusto y la comodidad. Técnicamente hablando, lo adecuado es servir la leche primero, va que ésta se calienta al contacto con el té. lo que le da un mejor sabor a la bebida. La diferencia es apenas perceptible y cuando se atiende a un gran número de invitados, puede ser poco práctica; es mejor ofrecer la leche en una jarra junto con la tetera y un plato con rodajas de limón, para que los invitados decidan como servirlo.

CAFÉ

Así como la preparación de los bollos distingue a un buen cocinero, de igual manera preparar una buena taza de café representa todo un desafio.

La gama de cafeteras caseras es tan amplia como las variedades de café; existen desde las que preparan una sola taza de exprés o capuchino, hasta aquellas que tienen émbolos, coladores y filtro por goteo.

En cualquier caso, debe utilizarse cafè especialmente molido para cada una de ellas. Una cafetera de vapor, como aquellas para preparar café exprés o capuchino, requiere una molienda muy fina, mientras que una de filtro por goteo emplea una molienda mediana, y los coladores se utilizan con una molienda más gruesa. Cuando se prepare café en una de estas últimas, la bebida debe filtrarse antes de servirse, para eliminar los residuos sólidos que pudieran quedar. En las tiendas que se dedican a vender café te aconseian sobre el tipo de café que necesita lu cafetera.

los diferentes tipos de café, por lo que la única forma de hacer la mejor elección es experimentando. En las buenas tiendas de calé podrán aconseiarte sobre las combinaciones más comunes. En términos generales, el sabor de un grano es directamente proporcional a la intensidad de su color: los granos muy oscuros pueden resultar desagradables para algunas personas, va que su sabor es amargo. Una mezcla de muchas variedades es poco recomendable, y actualmente en el mercado encontramos mezclas estandarizadas, como el Moka Kenia o el Continental.

de sabor y aroma que se encuentran en

Te sugerimos que compres la cantidad de café que pienses consumir en un plazo máximo de dos semanas, almacênalo en un recipiente hermético y mételo al refrigerador. Si vas a molerlo tù, hazlo al momento de prepararlo.



RELLENOS, COBERTURAS, MANTEQUILLAS Y MERMELADAS



MERMELADA DE ALMENDRAS

En una charota, hornear ¼ de taza de almendras fileteadas a 180°C durante 7 minutos, o hasta que se doren ligeramente. Dejar enfriar y verter sobre ¼ taza de mermelada de higo, revolver bien.

CREMA DE MORAS

Con la batidora, batir a punto de nieve 4 de taza de crema y 2 cucharadas de azucar, agregar 1 taza de moras machacadas y revolver con una cuchara de metal.

CREMA DULCE DE YOGUR

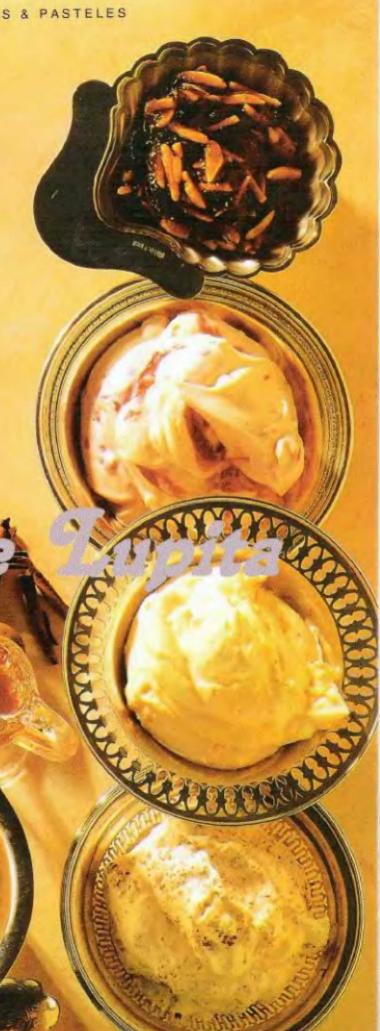
Con la batidora, batir a punto de nieve ½ taza de crema, 1 cucharada de miel y 2 cucharaditas de ralladura de naranja; con una cuchara de metal, incorporar ¼ de taza de yogur.

CREMA DE CHOCOLATE Y NUEZ

En una charola, homear ½ taza de nueces a 180°C durante 10 minutos, o hasta que se doren ligeramente; picar fino una vez frias. Batir 1 taza de crema a punto de nieve, incorporar la nuez picada y ¼ de taza de chocolate oscuro rallado.

CREMA DE VAINILLA Y MARACUYÁ

Mezdar 1 taza de crema con 2 cucharadas de azúcar de vainilla a punto de nieve. Agregar 4s de taza de pulpa de maracuya.







MANTEQUILLA DE CÍTRICOS

Cortar en cubos 125g de mantequilla a temperatura ambiente; mezclar en el procesador de alimentos con % de taza de miel, la ralladura de 1 naranja, 1 cucharada de jugo de naranja y ½ cucharada de canela, hasta obtener una pasta homogénea.

MANTEQUILLA DE FRUTOS SECOS

Cortar en cubos 125g de mantequilla a temperatura ambiente; mezclar en el procesador de alimentos con 150g de frutos secos surtidos, tostados y sin sal, y 2 cucharaditas de ralladura de naranja, hasta obtener una pasta homogénea.

MANTEQUILLA DE NUEZ Y MIEL

Tostar a temperatura media % de taza de nueces durante 2 ó 3 minutos, hasta que se doren ligeramente. Cortar en cubos 125g de mantequilla a temperatura ambiente y mezciar en el procesador de alimentos con las nueces y % taza de miel, hasta obtener una pasta homogénea.

MANTEQUILLA DE FRESAS

Cortar en cubos 125g de mantequilla a temperatura ambiente; mezclar en el procesador de alimentos con 1 cucharada de azúcar refinada y 1 taza de trocitos de fresas, hasta obtener una pasta homogénea.

MANTEQUILLA DE CHABACANO

En un recipiente, colocar ½ taza de orejones picados y cubrir con agua caliente; dejar 15 minutos para que se ablanden. Escurrir y mezclar en el procesador de alimentos con 125g de mantequilla a temperatura ambiente en cubos y 1 cucharada de azúcar refinada, hasta obtener una pasta homogénea.

NOTA

Las mantequillas de sabor pueden conservarse en el refrigerador, cubiertas. Antes de servir, esperar a que estén a temperatura ambiente. Pueden congelarse hasta 1 mes.



MANTEQUILLA DE HIERBAS

Cortar en cubos l 25g de mantequilla a temperatura ambiente; mezclar en el procesador de alimentos con % de taza de perejil, I cucharada de albahaca picada, I cucharada de estragón picado, I diente de ajo machacado y I cucharadita de jugo de limón, hasta obtener una pasta homogênea.

MANTEQUILLA DE MOSTAZA

Cortar en cubos 125g de mantequilla a temperatura ambiente; mezclar en el procesador de alimentos con 1 cucharada de mostaza Dijon, 1 cucharada de mostaza francesa suave y 2 cucharadas de perejil finamente picado, hasta obtener una pasta homogénea.

MANTEQUILLA DE JITOMATES DESHIDRATADOS

Escurir y partir h de taza de jitomates deshidratados y envasados en aceite. Cortar en cubos 125g de mantequilla a temperatura ambiente; mezclar en el procesador de alimentos con los jitomates y 1 cucharadita de jugo de limón, hasta obtener una pasta homogénea.

MANTEQUILLA DE CHILE

Cortar en cubos 125g de mantequilla a temperatura ambiente; mezclar en el procesador de alimentos con 1 ó 2 chiles rojos pequeños y picados, 2 cucharadas de cilantro fresco y ½ cucharadita de comino molido, hasta obtener una pasta homogenea.

MANTEQUILLA DE RÁBANO

Cortar en cubos 125g de mantequilla a temperatura ambiente; mezclar en el procesador de alimentos con 1 cucharada de crema de rábano. 1 cucharada de cebollines y 1 cucharadita de jugo de limón, hasta obtener una pasta homogénea.

De izquierda a derecha, primera columna: Mantequilla de cítricos; Mantequilla de frutos secos; Mantequilla de nuez y miel. Segunda columna: Mantequilla de fresas; Mantequilla de chabacano. Tercera columna: Mantequilla de hierbas; Mantequilla de mostaza; Mantequilla de jitomates deshidratados. Cuarta columna: Mantequilla de chile; Mantequilla de rábano.





BOLLOS

CÓMO PREPARAR BOLLOS PERFECTOS

No es dificil preparar bollos, y es mucho más fácil con la práctica. Con esta guia paso a paso, te acompañaremos en el proceso de preparación de algunas tandas. Primero, lee con atención la receta y prepara los ingredientes, pesándolos y midiendolos muy bien. Antes de empezar, precalienta el homo, prepara y engrasa la charola. Todos los bollos se hacen bajo los mismos principios: añadir los ingredientes líquidos a los sólidos y mezclar la masa lo más suave y rápido posible.

1 En un tazón grande, cemir el harina junto con cualquier otro ingrediente sólido. Con este proceso se airea un poco el harina, lo que da como resultado bollos más ligeros. Cuando se utiliza harina integral, primero se cieme y las cascarillas se incorporan después al recipiente, para añadir textura. La mantequilla se utiliza a femperatura ambiente y en trozos pequeños. Con los dedos, frotar suave y brevemente el harina con la mantequilla, hasta

obtener una mezcla con consistencia de migajas. El secreto para lograr bollos ligeros, está en el manejo ligero de la masa.

2 Hacer un hueco en el centro de la mezcla y verter casi todos los liquidos. La cantidad de humedad del harina varia de acuerdo con la marca, e incluso entre paquetes individuales, por lo que quiza no se necesitara la cantidad especificada. Mezclar el harina con el liquido con una espátula, como si se cortara la mezcla, girando el tazón. (Usar la espátula y no una cuchara de metal, ayuda a no trabajar la masa en exceso). La mezcla tomará forma de trozos pequeños y húmedos. Si se ve seca, añadir un poco más de liquido.

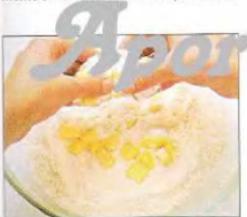
3 Incorporar toda la masa y vaciar en una superficie limpia y ligeramente enharinada. Se sugiere utilizar el harina que se indica en cada receta.

4 Amasar ligeramente el harina con las manos, doblándola sobre si y ejerciendo un poco de presión; dar un cuarto de vuelta y repetir la operación. No debe amasarse por más de 30 ó 40 segundos, tiempo suficiente para quitarle lo pegajoso. 5 Con la ayuda del rodillo, extender la masa para formar un circulo de 2cm de espesor, recortar circulos con un cortador para pasta ligeramente enharinado. Los sobrantes de la pasta pueden juntarse y volver a extenderse con el rodillo, sin amasar otra vez. Colocar todos los bollos juntos en la charola preparada.

6 Bamizar con leche o con el ingrediente indicado en la receta y homear, hasta que hayan subido completamente y la superficie se dore. La mejor forma de saber que están bien cocidos, es abriendo uno de los bollos; si el centro está aún crudo, homear unos minutos más. Para conservarlos blandos, envolver en un trapo limpio aún calientes. Si prefieres la superficie más crujiente, deja enfriar ligeramente sobre una rejilla de metal.

NOTA

Se sugiere consumirlos pocas horas después de haberse preparado; también pueden congelarse y mantenerse dentro de una bolsa, hasta por 3 meses.



Con los dedos, frotar la mantéquilla con el harina.



Amasar ligeramente con las manos doblandola varias veces sobre si misma.



Verter casi todos los ingredientes líquidos y mezclar con una espátula.



Con el rodillo, extender los sobrantes de masa, sin volver a amasar.



Incorporar la masa en una bola irregular y vaciar en una superficie enharinada.



Barnizar la superficie de los circulos con un poco de leche.



BOLLOS NATURALES

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de cocción: 12 minutos Porciones: 12 piezas



2 tazas de harina 1 cucharadita de polvo para hornear 1 pizca de sal (opcional) (ver nota) 30g de mantequilla, en trocitos ½ taza de leche ⅓ de taza de agua leche adicional, para barnizar

- 1 Precalentar el horno a 210°C. Engrasar una charola con mantequilla o aceite. En un tazón, cernir el harina, el polvo para hornear y la sal (en su caso), y agregar la mantequilla; frotar suavemente con los dedos.
- 2 Hacer un hueco en el centro y vaciar la mayor parte de la leche y el agua, mezcladas previamente. Revolver con una espátula para obtener una masa suave; de ser necesario, agregar más agua.
- 3 Cambiar a una superficie limpia y ligeramente enharinada. Amasar con las manos un poco, hasta obtener una masa

homogénea. Con el rodillo, extender para formar un circulo de 1 ó 2cm de espesor.

4 Con un cortador enharinado, recortar circulos de 5cm de diámetro y colocar en la charola, barnizados con leche. Homear durante 10 ó 12 minutos, hasta que empiecen a dorarse. Servir con mennelada y crenta batida.

NOTA

Se sugiere utilizar la pizca de sal, aun para los bollos dulces, pues ésta resalta los sabores y desaparece al cocerse.



BOLLOS CON PASAS

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de cocción: 12 minutos Porciones: 12 piezas



2 tazas de harina 1 cucharadita de polvo para homear 1 pizca de sal 30g de mantequilla, en trocitos 1/3 de taza de azúcar refinada 1/4 de taza de pasas 1 huevo, ligeramente batido 1/4 de taza de leche 1/2 leche adicional, para barnizar

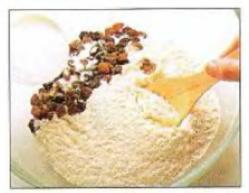
1 Precalentar el homo a 210°C. Engrasar una charola con mantequilla o aceite. En un tazón, cernir el harina, el polvo para homear y la sal, y agregar la mantequilla; frotar suavemente con los dedos.

2 Añadir el azúcar y las pasas, mezclar bien. Hacer un hueco en el centro, agregar el huevo y la mayor parte de la leche. Revolver rápidamente con una espátula para obtener una masa suave; de ser necesario, agregar más leche. Cambiar a una superficie ligeramente enharinada y amasar con las manos un poco para eliminar los grumos. Con el rodillo, extender para formar un circulo de 2cm de espesor.

3 Con un cortador enharinado, recortar circulos de 5cm de diámetro, o cuadrados con un cuchillo enharinado. Colocar en la charola, barnizar con la leche adicional y hornear durante 10 ó 12 minutos, hasta que se doren. Servir con mantequilla.

NOTA

Las pasas pueden sustituirse por cualquier otro tipo de íruta seca, como dátiles o ciruelas pasa, sin hueso y picadas.



Añadir el azucar y las pasas, mezclar con una cuchara de madera.



ROLES DE CANELA

Tiempo de preparación: 25 minutos Tiempo de cocción: 12 minutos Porciones: 12 piezas



2 tazas de harina 1 cucharadita de polvo para homear 1 pizca de sal 90g de mantequilla, en trocitos 3 de taza de leche

Relleno

60g de mantequilla, ablandada 2 cucharadas de azúcar morena 1 cucharadita de canela, molida

Glaseado

- 1 taza de azúcar glass, cemida 1 cucharada de agua caliente
- 1 Precalentar el horno a 210°C. Engrasar una charola con mantequilla o aceite. En un tazón, cernir el harina, el polvo para homear y la sal, y agregar la mantequilla; frotar suavemente con los dedos. Hacer un hueco en el centro y verter la

mayor parte de la leche, mezclando ligeramente con una espátula, para obtener una masa suave; de ser necesario, agregar más leche.

- 2 Amasar ligeramente la masa sobre una superficie enharinada para eliminar los grumos. Con el rodillo, extender para formar un rectángulo de aproximadamente 25x40cm y 5mm de espesor.
- 3 Relleno: Con la batidora, batir la mantequilla y la mezcla del azúcar con la canela, hasta obtener una pasta ligera y esponjosa. Untar sobre el rectángulo de

masa y enrollar a lo largo. Con un cuchillo afilado, partir piezas de 3cm de ancho y colocar muy juntas en la charola, con el corte hacia aniba. Hornear durante 12 minutos, hasta que empiecen a dorar. Retirar del horno, dejar enfriar un poco y adornar con el glaseado.

4 Glaseado: Mezclar el azúcar y el agua caliente, batir hasta obtener una mezcla homogénea.

NOTA

Puede agregarse pasas picadas al relleno.



Con una espátula, untar el relleno sobre la masa.



Colocar los rollitos muy juntos en la charola.



BOLLOS DE ESPECIAS, NUEZ Y FRUTAS SECAS

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de cocción: 10 -12 minutos Porciones: 12 piezas



2 tazas de harina

1 cucharadita de polvo para homear

1 pizca de sal

30g de mantequilla, en trocitos

1 cucharada de azúcar refinada

1/2 taza de frutas secas variadas,

picadas

2 cucharadas de nuez,

finamente picada

¼ de cucharadita de especias
¼ de cucharadita de jengibre, molido

1/4 de cucharadita de clavo, molido

1/2 taza de leche

¼ de taza de agua

leche adicional, para barnizar 2 cucharaditas adicionales de azúcar refinada

½ cucharadita de canela

1 Precalentar el horno a 210°C. Engrasar una charola con mantequilla o aceite. En un tazón, cernir el harina, el polvo para hornear y la sal, y agregar la mantequilla: frotar suavemente con los dedos. Agregar el azúcar, las frutas secas, la nuez, las especias, el jengibre y el clavo; revolver bien. Hacer un hueco en el centro.

2 Verter la mayor parte de la leche y el agua, mezclando ligeramente con una espátula para obtener una masa suave; de ser necesario, agregar más agua.

3 Cambiar a una superficie ligeramente enharinada y amasar un poco con las manos para eliminar los grumos. Con el rodillo, extender para formar un circulo de 2cm de espesor. Con un cortador enharinado, recortar circulos de 5cm de diámetro, o cuadrados con un cuchillo enharinado. Colocar en la charola, barnizar con la leche adicional. Espolvorear con una mezcla de azúcar y canela, y hornear durante 10 ó 12 minutos, hasta que se doren. Servir calientes o frios con mantequilla.

NOTA

La cubierta de azúcar y canela es opcional.



Espolvorear los bollos con azúcar y canela.



BOLLOS DE MIEL, DÁTILES Y JENGIBRE

Tiempo de preparación: 25 minutos Tiempo de cocción: 15 minutos Porciones: 12 piezas



1/2 taza de dátiles frescos

% de taza de jengibre glaseado

2 tazas de harina

1 cucharadita de polvo para homear

1/2 cucharadita de jengibre, molido

1 pizca de sal

1 cucharada de miel

1/2 taza de leche

¼ de taza de crema

Glaseado de miel 1 cucharada de leche

1 cucharadita de miel

una charola con mantequilla o aceite. Picar los dátiles y el jengibre glaseado. Cernir el harina, el polvo para homear, el jengibre molido y la sal, agregar los trocitos de dátiles y jengibre glaseado; revolver bien.

2 En una cazuela pequeña, calentar a fuego lento la miel, le leche y la crema, sin dejar de mover. Añadir a la mezcla de harina y mezclar ligeramente con una espátula, para obtener una masa suave; de ser necesario, agregar más leche. (La masa debe dejar de ser pegajosa, pero tiene que conservar la humedad).

1 Precalentar el homo a 210°C. Engrasar

3 Amasar ligeramente con las manos para obtener una consistencia homogénea; con el rodillo, extender para formar un circulo de 2cm de espesor. Con un cortador enharinado, recortar circulos de 5cm de diámetro, o cuadrados con un cuchillo enharinado. Colocar en la charola y bamizar con el glaseado de miel. Hornear durante 10 ò 12 minutos, hasta que se doren.

4 Glaseado de miel: En una cazuela, calentar la leche y la miel a fuego lento, sin dejar de mover, hasta que se mezclen bien.

NOTA

Se aconseja enharinar la superficie de trahajo y las manos:



Picar los dátiles y el jengibre glaseado al tamaño deseado.



TARTAS DE FRESA

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de cocción: 12 minutos Porciones: 12 piezas



30g de mantequilla

2 cucharadas de azúcar refinada

I huevo

1 1/2 tazas de harina

1 cucharadita de polvo para homear

I pizca de sal

% taza de leche

1 cucharada de leche, adicional

 cucharada de azúcar refinada, adicional

fresas, en mitades crema batida, para servir

1 Precalentar el homo a 210°C. Engrasar una charola con mantequilla o acette. Con la batidora, batir la mantequilla y el azucar hasta lograr una consistencia ligera y esponiosa. Agregar el huevo y mezclar bien.

2 En un tazón, cemir el harina, el polyo para homear y la sal, hacer un hueco en el centro y añadir la mantequilla, el azúciar, la mezcla de huevo y la mayor parte de la leche. Mezclar ligeramente con una espátula para obtener una masa suave; de ser necesario, agregar más leche. Cambiar a una superiore ligeramente enharinada, y amasar con las manos para eliminar los grumos. Con el rodillo exemder para formar un circulo de 2cm de espesor. Con un cortador enharinado, recintar cárculos de 5cm de diámetro y colocarlos en la chamía.

3 Barnizar con la leche adicional y espolvorear con azucar. Homear durante 10 o 12 minutos, hasta que se doren. Una vez fitos, partir por la mitad, untar la crema, agregar las fresas, cerrar y servir.

NOTA

Si la masa de los bollos se amasa en exceso, estos quedarán duros una vez co-



Una vez batidas la mantequilla y el azùcar, agregar el huevo.

BOLLOS INTEGRALES CON DÁTILES

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de cocción: 15 minutos Porciones: 12 piezas

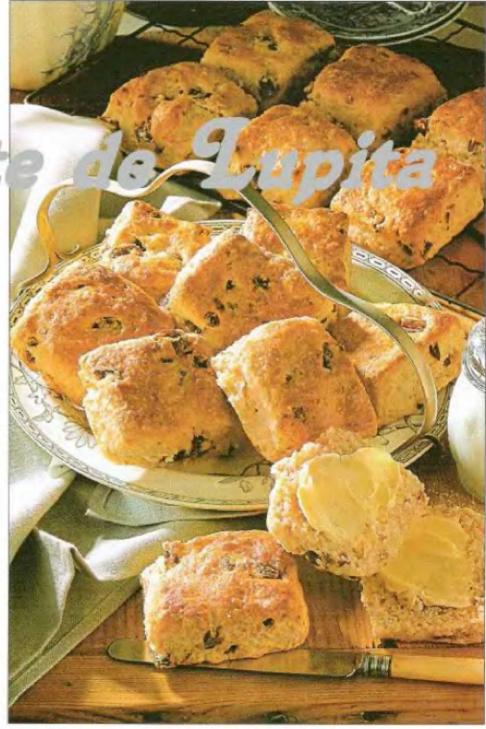


1 1/2 tazas de harina
1 1/2 tazas de harina integral
1 cucharadita de polvo para homear
1/2 de cucharadita de sal
1 de cucharadita de sal
1 cucharadita de sal
1 cucharadas de azúcar refinada
1 taza de dátiles, picados
1 1/2 tazas de suero de leche
1/2 taza de agua
1 suero de leche, adicional,
1 para barnizar

- 1 Precalentar el homo a 210°C. Engrasar una charola con mantequilla o aceite. En un tazón grande, cernir las dos harinas, el polvo para homear y la sal; añadir al final las cascarillas del harina integral. Agregar la mantequilla y frotar suavemente con los dedos, después incorporar el azúcar y los dátiles.
- 2 Hacer un hueco en el centro, verter el suero de leche y la mayor parte del agua. Con una espátula, mezclar para obtener una masa suave; de ser necesario, agregar más agua. (La masa no debe quedar pegaiosa, seca ni correosa).
- 3 Amasar ligeramente en una superficie enharinada para eliminar los grumos. Con el rodillo, extender para formar un cuadrado de 2cm de espesor; cortar 16 cuadros pequeños, colocar en la charola con un espacio de 2cm entre cada uno y barnizar con el suero adicional.
- 4 Hornear durante 12 ò 15 minutos, hasta que se doren. Servir calientes con mantequilla.

NOTA

Estos bollos son de textura más pesada que la receta tradicional, por las cáscaras de harina integral que se utilizan en su preparación. De cualquier forma, es necesario cernir las harinas. La mantequilla puede sustituirse por margarina.





Cemir las harinas en un recipiente grande, y después agregar las cáscaras del harina integral.



Colocar los cuadros en la charola, dejando un espacio entre ellos.



BOLLOS INTEGRALES DE MANZANA

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de cocción: 25 minutos Porciones: 8 piezas



1 taza de harina integral
1 taza de harina
1 cucharadita de polvo para homear
1 pizca de sal
1 ½ cucharaditas de canela
¼ de taza de azúcar morena
1 manzana verde, pelada y rallada
30g de mantequilla, fundida
½ taza de leche descremada
leche adicional, para barnizar
1 cucharada de azúcar refinada,

para espolvorear

1 Precalentar el horno a 210°C. Engrasar una charola con mantequilla o aceite. En un tazón grande, cermi las dos harinas, el polvo para homear, la sal y 1 cucharadita de canela; añadir al final las cascarillas del harina integral. Agregar el azúcar y la manzana, revolver bien.

2 Hacer un hueco en el centro de la mezcia, verter la mantequilla y la mayor parte de la leche. Con una espátula, mezclar rapido para obtener una masa suave; de ser necesario, agregar más leche.

3 Amasar con las manos ligeramente en una superficie enharinada para eliminar los grumos. Formar una pelota de 20cm y colocar en la charola; con un cuchillo, marcar muy bien 8 rebanadas del mismo tamaño. Barnizar con la leche adicional y espolvorear con el azúcar y el resto de la canela. Homear durante 20 ó 25 minutos, hasta que se dore. Una vez iño, partir en 8 porciones; servir con mantequilla.

NOTA

El tamaño y la humedad de la manzana indicarán la cantidad de leche necesaria para obtener una masa suave. De ser necesario, agregar la leche adicional en cantidades muy pequeñas; no amasar en exceso.



En la masa cruda, marcar muy bien 8 rebanadas.



BOLLITOS DE FRAMBUESA

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de cocción; 12 minutos Porciones: 8 piezas



2 tazas de harina

1 cucharadita de polvo para homear

1 pizca de sal

2 cucharadas de azúcar refinada

1/2 taza de leche

30g de mantequilla, fundida

1/3 de taza de agua

1 cucharada de mermelada de frambuesa

1 cucharada de leche, adicional

azúcar refinada, adicional

1 Precalentar el homo a 210°C. Engrasar una charola con mantequilla o aceite. Cemir el harina, el polto para homear y la sal, agregar el azucar y mezclar muy bien.

- 2 Hacer un nueco en el centro y verter la leche y la mantequilla previamente mezciadas, reservando una cucharada para barnizar. Agregar la mayor parte del agua y revolver rapidamente con una espátula para obtener una masa suave; de ser necesarlo, agregar mas agua.
- 3 Cantbiar a una supericie fimpia y enharinada. Amasar ligeramente para eliminar los grumos. Con un cortador enharinado, cortar 8 circulos de 7cm de diametro, voltear y mancar en el centro de cada uno con la huella del dedo pulgar, colocar a cucharadita de mermelada en la marca y doblar la masa. Acomodar en la charola, dejando un buen espació entre ellos, y aplanar un poco.

Bamizar con leche y espolvorear con bastante azúcar. Homear durante 10 ó 12 minutos, hasta que se doren.

NOTA

En esta receta puede utilizarse mennelada de cualquier sabor.



Colocar % cucharadita de mermelada en cada marca y doblar la masa.



BOLLOS DE CALABAZA

Tiempo de preparación: 35 minutos Tiempo de cocción: 12 minutos Porciones: 12 piezas



30g de mantequilla, en trocitos
2 cucharadas de azúcar refinada
½ taza calabaza cocida y hecha puré
1 huevo, ligeramente batido
½ taza de leche
2 ½ tazas de harina
1 cucharadita de polvo para homear
1 pizca de sal
leche adicional, para bamizar

 Precalentar el homo a 210°C. Engrasar una charola con mantequilla o aceite. Con la batidora, batir la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla ligera y cremosa; agregar la calabáza, el huevo y la leche, mezclar bien.

- 2 En un tazón grande, cernir el harina, el polvo para hornear y la sal; hacer un hueco en el centro para añadir la mezcla de calabaza. Revolver con una espátula para obtener una masa suave; de ser necesario, añadir más leche.
- 3 Cambiar a una superficie limpia y enharinada. Amasar ligeramente con las manos para eliminar los grumos. Con el rodillo, extender para formar un circulo de 2cm de espesor.
- 4 Con un cortador enharinado, cortar circulos de 5cm y colocar uno junto a otro en la charola, barnizar con un poco de leche. Hornear durante 10 ó 12 minu-

tos, hasta que se doren muy bien. Servir calientes con mantequilla.

NOTA

Para obtener ½ taza de puré de calabaza, se necesitan 250g de calabaza cruda.



Añadir la calabaza, el huevo y la leche; revolver con una cuchara de madera.

BOLLOS DE CREMA AGRIA Y PASAS

Tiempo de preparación: 10 minutos Tiempo de cocción: 10-15 minutos Porciones: 12 piezas



2 tazas de harina
1 cucharadita de polvo para homear
1 pizca de sal
90g de mantequilla, en trocitos
¼ de taza de pasas
2 cucharadas de azúcar refinada
¼ taza de crema agria
1 huevo, ligeramente batido

1 Precalentar el horno a 210°C. Engrasar una charola con mantequilla o aceite. En un tazón grande, cemír el harina, el polvo para hornear y la sal. Agregar la mantequilla y frotar con los dedos; añadir las pasas y el azúcar, revolver. Hacer un hueco en el centro de la mezcla, incorporar la mayor parte de la crema agria y el huevo, previamente combinados. Con una espátula, mezclar rápido para obtener una masa suave; de ser necesario, agregar leche. (La masa no debe quedar pegajosa, seca ni correosa). Amasar con las manos ligeramente en una superficie enharinada para eliminar los grumos. Con el rodillo, extender para formar un circulo de 2cm de espesor.

2 Con un cortador enharinado, recortar circulos de 5cm de diámetro, colocar muy juntos en la charola. Homear durante 10 o 15 minutos, hasta que se doren. Servir calientes con mantequilla.

NOTA

Para preparar unos bollos deliciosos, agregar 60g de chocolate rallado con azucar. También puede incorporarse a la masa ½ taza de ciruelas pasa en trozos, orejones en cubos o almendras molidas.

BOLLOS DE CREMA

Tiempo de preparación: 15 mínutos Tiempo de cocción: 12 mínutos Porciones: 8 piezas



2 tazas de harina 1 cucharadita de polvo para hornear 1 pizca de sal 2 cucharadas de azúcar refinada 30g de mantequilla, en trocitos ¾ de taza de crema ¾ de taza de agua

1 Precalentar el horno a 210°C. Engrasar una charola con mantequilla o aceite. En un tazón grande, cemir el harina, el polvo para hornear y la sal; añadir las pasas y el azúcar, revolver. Agregar la mantequilla y frotar con los dedos.

2 Hacer un hueco en el centro de la mezcla, incorporar la mayor parte de la crema



y el agua, previamente combinadas. Con una espátula, mezclar rápido para obtener una masa suave; de ser necesario, agregar más agua. Reservar una cucharadita de la mezcla de crema y agua para hamizar.

3 Amasar ligeramente en una superficie enharinada para eliminar los grumos, pero la masa debe quedar un poco pegajosa. Con las manos, formar un circulo de 2cm de espesor. Con un cortador enharinado, recortar 8 circulos de 5cm de diámetro, colocar en la charola y barnizar con la mezcla de crema.

4 Homear durante 10 ò 12 minutos, hasta que se doren. Pasar a una rejilla metálica y cubrir con una toalla limpia para conservar la suavidad de los bollos. Servir calientes.

NOTA

Se sugiere consumir los bollos de crema el día de su elaboración.

BOLLOS DE SUERO DE LECHE

Tiempo de preparación: 15 minutos Tiempo de cocción: 10-12 minutos Porciones: 12 piezas



2 tazas de harina
1 pizca de sal
30g de mantequilla
1 taza de suero de leche
mermelada y crema batida, para servir
1 cucharadita de polvo para homear

1 Precalentar el horno a 210°C. Engrasar una charola con mantequilla o acelta. En un tazón grande, cernir el harina, el polvo para hornear y la sal; añadir la mantequilla en trocitos y frotar con los dedos, Incorporar la mayor parte del suero de leche. Con una espátula, mezdar para obtener una masa suave: de ser necesario, agregar más suero de leche. (La masa no debe quedar pegajosa, seca ni correosa).

2 Amasar ligeramente en una superficie enharinada para eliminar los grumos, pero la masa debe quedar un poco pegajosa. Con las manos, formar un circulo de
1cm de espesor. Con un cortador acanalado o liso y enharinado, recortar circulos de
5cm de diametro, colocar muy juntos en la charola. Hornear durante 10 ó 12
minutos, hasta que se doren. Servir calientes con mermelada de fresa o chabacano y crema batida.

NOTA

El suero de leche (jocoque) es de sabor ligeramente agrio; sus àcidos reaccionancon el harina y hacen que la masa se esponje, por lo tanto, es ideal para homear.

De izquierda a derecha: Bollos de crema agria y pasas; Bollos de crema; Bollos de suero de leche.





MINIBOLLOS DE CEBOLLA Y QUESO PARMESANO

Tiempo de preparación: 25 minutos Tiempo de cocción: 8-10 minutos Porciones: 24 piezas



30g de mantequilla, en trocitos

1 cebolla pequeña, finamente picada

2 tazas de harina, cemida

 cucharadita de polvo para homear, cemido

1 pizca de sal

1/2 taza de queso parmesano, rallado

½ taza de leche

1/2 taza de agua

pimienta de cayena molida, para espolvorear, opcional

- 1 Precalentar el homo a 210°C. Engrasar una charola con mantequilla o aceite. En una cazuela pequeña, fundir la mantequilla, agregar la cebolla y sofreir, a fuego lento, durante 2 ó 3 minutos, hasta que este blanda; dejar enfriar ligeramente.
- 2 En un recipiente, mezclar el harina, el polvo para homear, la sal y el parmesano; hacer un hueco en el centro, agregar la cebolla y la mayor parte del agua y la leche previamente mezcladas. Con una espátula, mezclar ligeramente hasta obtener una masa suave; de ser necesario, agregar más leche.
- 3 Cambiar a una superficie limpia y enharinada. Amasar ligeramente con las manos para eliminar los grumos. Con el rodillo, extender para formar un circulo de 2cm de espesor. Con un cortador enharinado, cortar circulos de 3cm y colocar en la charola, espolvorear la cayena, si

se desea. Homear durante 10 ó 12 minutos, hasta que se doren.

NOTA

La superficie de trabajo no debe tener mucha harina, pues la masa quedará seca y dura. Se utiliza harina también en las manos.



Sofieir la cebolla a fuego lento hasta que se suavice; dejar enfriar antes de usar.



BOLLOS DE HIERBAS

Tiempo de preparación: 25 minutos Tiempo de cocción: 12 minutos Porciones: 12 piezas



2 tazas de harina

1 cucharadita de polvo para homear

½ cucharadita de sal 30g de mantequilla

1 cucharada de tomillo fresco, picado

1 cucharada de perejil fresco, picado

1 cucharada de mejorana fresca, picada

½ taza de leche

¼ de taza de agua leche adicional, para barnizar

1 Precalentar el horno a 210°C. Engrasar una charola con mantequilla o aceite. En un tazón grande, cernir el harina, el polvo para homear y la sal; añadir la mantequilla y frotar con los dedos. Agregar las hierbas y mezclar los ingredientes, Hacer un hueco en el centro de la mezcla.

2 Verter la mayor parte de la leche y el agua, previamente mezcladas; revolver ligeramente con una espátula para obtener una masa suave; de ser necesario,
agregar más leche. Sobre una superficie
limpia y enharinada, amasar suavemente
con las manos para eliminar los grumos.
Con el rodillo, extender para formar un
circulo de 2cm de espesor.

3 Con un cortador enharinado de 5cm, cortar circulos y colocar en la charola, barnizar con la leche adicional. Hornear durante 10 \u00f3 12 minutos, hasta que se doren. Servir con mantequilla.

NOTA

El sabor de estos bollos mejora si se utilizan hierbas frescas; pero si se usan hierbas deshidratadas, debe emplearse sólo la tercera parte de la cantidad indicada en la receta.



Añadir las hierbas picadas después de haber frotado el harina con la mantequilla.

BOLLOS DE PAPA Y ACEITUNAS

Tiempo de preparación: 30 mínutos Tiempo de cocción: 10-15 mínutos Porciones: 15 piezas



250g de papas, peladas y picadas ½ taza de leche pimienta, al gusto 2 tazas de harina 1 cucharadita de polvo para homear 30g de mantequilla ¼ de taza de aceitunas negras, sin hueso y picadas 3-4 cucharaditas de romero, picado ½ taza de agua leche adicional, para barnizar

1 Precalentar el horno a 210°C. Engrasar una charola con mantequilla o aceite. Cocer las papas en agua, o en el horno de microondas, hasta que estén suaves: machacar con leche y sazonar con pimienta.

2 En un tazón grande, cernir el harina y el polvo para hornear; agregar la mantequilla y frotar con los dedos; añadir las aceitunas y el romero, revolver. Hacer un hueco en el centro; incorporar el puré de papa y la mayor parte del agua. Mezclar con una espátula para obtener una masa suave; de ser necesario, agregar más agua.

3 En una superficie enharinada, amasar ligeramente con las manos para eliminar los grumos. Con el rodillo, extender para formar un circulo de 2cm de espesor. Con un cortador enharinado, cortar piezas de 5cm de diámetro y colocar en la charola; barnizar con la leche adicional y homear durante 10 o 15 minutos, hasta que se doren bien, Servir calientes o frios con mantequilla.

NOTA

No es necesario agregar más sal a la masa, pues es suficiente con la de las aceitunas.



BOLLOS DE QUESO Y CEBOLLÍN

Tiempo de preparación: 30 minutos Tiempo de cocción: 12 minutos Porciones: 9 piezas



2 tazas de harina
1 cucharadita de polvo para homear
1 pizca de sal
30g de mantequilla
½ taza de queso cheddar, rallado
¼ de taza de queso parmesano, en tiras
2 cucharadas de cebollines

1/2 taza de leche 1/2 taza de agua 1/4 de taza de queso cheddar, rallado, adicional

1 Precalentar el homo a 210°C. Engrasar una charola con mantequilla o aceite. En un tazón, cernir el harina, el polvo para hornear y la sal; agregar la mantequilla y frotar con los dedos, añadir los quesos y los cebollines, revolver. Hacer un hueco en el centro; verter la leche y la mayor parte del agua. Mezclar ligeramente con una espátula para obtener una masa suave; de ser necesario, agregar más agua. 2 En una superficie enharinada, amasar ligeramente con las manos para eliminar los grumos. Con el rodillo, extender para formar un círculo de 2cm de espesor. Con un cortador enharinado, cortar piezas de 5cm de diametro, colocar en la charola y espoivorear con el queso adicional, homear durante 12 minutos, o hasta que el queso se dore.

NOT

Si se desean bollos crujientes, se dejan enfriar destapados sobre una rejilla metálica. Si se quieren suaves, aún calientes se envuelven en una toalla limpia y así se dejan enfriar.



CORONA DE QUESO

Tiempo de preparación: 30 minutos Tiem o coción: 40 minutos Por o pieza

POST

cucharada de aceite de oliva
 tiras de tocino, finamente picadas
 cebolla morada pequeña, finamente

½ pimiento rojo, finamente picado 4 pepinillos pequeños, finamente

picados ½ taza de queso cheddar, rallado

% de taza de queso parmesano, rallado % de taza de perejil, finamente picado

½ cucharadita de albahaca seca

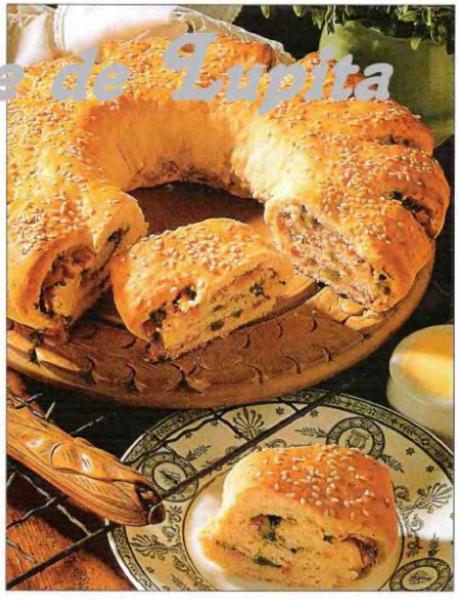
Masa

2 % tazas de harina 1 cucharadita de polvo para homear 30g de mantequilla, en trocitos % de taza de queso cheddar, rallado 1 huevo, ligeramente batido % de taza de leche semillas de ajonjoli, para espolvorear

1 Precalentar el horno a 210°C. Engrasar una charola con mantequilla o aceite. En una cazuela pequeña, calentar el aceite, agregar el tocino, la cebolla y el pimiento; sofreir durante 5 minutos, o hasta que la cebolla se suavice. Escurrir en servilletas de papel y dejar enfriar; en un tazón, mezclar con los pepinillos, los quesos, el pereill y la albahaca.

2 Masa: En un recipiente grande, cemir el harina y el polvo para hornear, agregar la mantequilla y frotar con los dedos; añadir el queso y mezclar bien. Hacer un hueco en el centro, incorporar el huevo y la mayor parte de la leche; revolver rapidamente con una espátula hasta conseguir una masa suave; de ser necesario, agregar más leche.

3 Cambiar la masa a una superficie enharinada y amasar ligeramente con las manos; con el rodillo, extender para formar un rectángulo de 30x/40cm. Cubrir la superficie con la mezcla de tocino y enrollar a lo largo; colocar en la charola con las uniones hacía abajo para formar la corona. Barnizar las orillas con leche y presionarlas para unirlas. Con las tijeras, cortar los bordes externos de la corona a intervalos de 5cm. Aplastar suavemente la superficie de la corona, barnizar con leche y espolvorear con ajonjolí. Hornear durante 30 ó 35 minutos, hasta que se dore bien.



NOTA

Se sugiere consumir la corona el mismo dia de su preparación, aunque puede guardarse en un recipiente hermético y recalentarse en el homo a 180°C, envuelta en papel aluminio, durante 15 o 20 minutos, antes de servir.

El tocino puede sustituirse con jamón o salami; si se desea una corona vegetariana, usar calabazas zucchini picadas.



Mezclar rápido la masa con una espátula.



Cortar cada 5 cm la masa con unas tijeras.



ROLES DE QUESO Y HIERBAS

Tiempo de preparación: 35 minutos Tiempo de cocción: 30 minutos Porciones: 10 piezas



- 3 tazas de harina
- 1 cucharadita de polvo para homear
- 45g de mantequilla, en trocitos
- % de taza de leche
- 1/2 de taza de agua
- 1 taza de queso cheddar, rallado
- 1/2 taza de queso parmesano, rallado
- 1/2 taza de perejil picado
- 1 cucharada de estragón fresco, picado
- 1 cucharada de orégano, picado
- 1 cucharada de romero, picado
- 15g de mantequilla adicional, ablandada

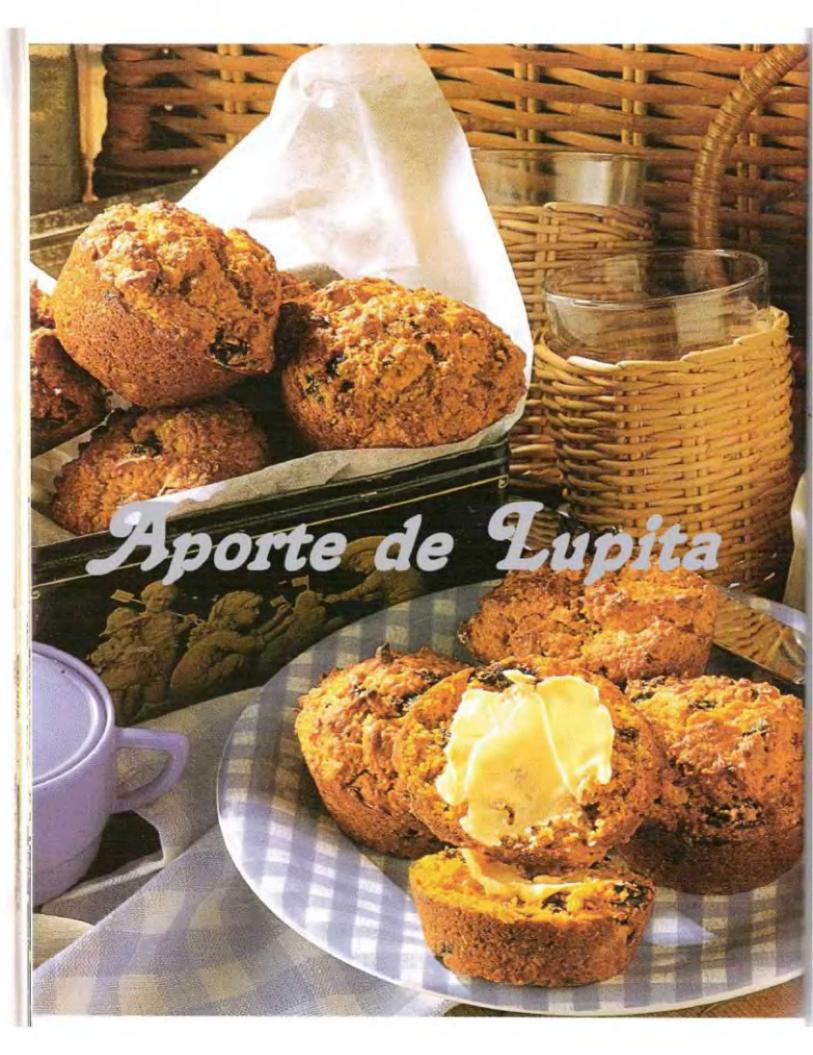
- 1 clara de huevo, batida 2 cucharaditas de agua
- 1 Precalentar el horno a 210°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde redondo de 23cm de diámetro; forrar la base y los lados con papel encerado. En un tazón, cemir el harina y el polvo para homear; agregar la mantequilla y frotar con los dedos.
- 2 Hacer un hueco en el centro de la mezcla y verter la mayor parte de la leche y el agua. Mezclar ligeramente con una espátula, para obtener una masa suave; de ser necesario, agregar más agua. Amasar con las manos ligeramente sobre una superficie enharinada para eliminar los grumos. Con el rodillo, extender para formar un rectángulo de 40x30cm.
- 3 En un tazón, mezclar los quesos y las hierbas. Sobre la masa, esparcir la man-

tequilla ablandada y cubrir con la mezcla de quesos.

4 Cortar la masa en diez porciones iguales y enrollar; colocar el molde, con el corte hacia arriba. Mezclar la clara de huevo con el agua y barnizar los rollos. Hornear durante 25 ó 30 minutos, hasta que se doren. Servir calientes.



Colocar las piezas muy juntas en el molde, con el lado del corte hacia arriba.



MUFFINS

CÓMO PREPARAR UNOS MUFFINS PERFECTOS

Los muffins poseen muchas ventajas: son rápidos de preparar y cocer y se disfrutar en el desayuno, la comida, la merienda o como tentempié, además de que tienen un delicioso sabor.

Después de leer la receta y reunir todos los ingredientes, calienta el horno y prepara los moldes (ver nota).

- 1 Cernir los ingredientes sólidos en un recipiente grande; esto proporciona aire a el harina y da como resultado muffins de consistencia más ligera, además garantiza que los ingredientes sólidos se mezcien de manera uniforme.
- 2 Colocar los ingredientes líquidos en una jarra y batir ligeramente con tenedor o batidor manual. Hacer un hueco en el centro de los ingredientes sólidos para verter los líquidos.
- 3 Revolver suavemente los ingredientes con cuchara de madera o de metal, un tenedor o una espátula de plástico, hasta incorporar. Por lo general, bastan 12 ó 15

vueltas; a la mezcla le quedarán algunos grumos, pero así está bien. Si batimos en exceso, al cocerse los muffins quedarán duros, pues si se eliminan los grumos, se formarán picos y agujeros en la masa cocida.

- 4 Después, repartir equitativamente la mezcla en los moldes, utilizando una cuchara de metal y una cucharita. Se recomienda usar el molde del tamaño indicado en la receta, pues si se utilizan otras medidas, varia el tiempo de cocción. Los muffins pequeños se cuecen más rápido, por ejemplo.
- 5 El grado de cocción de los muffins se verifica picándolos en el centro con un palillo o un tenedor, como si fuera un pastel; si salen limpios, el muffin está listo, Otra forma de comprobar es presionando suavemente el muffin con las yemas de los dedos, si la masa se siente firme y recupera su aspecto original al soltar la presión, está listo.
- 6 Se sugiere dejar los muffins cocidos dentro del molde un par de minutos más, pues recién horneados son muy frágles,

Utilizar un cuchillo para separarlos y retirar cuidadosamente, para dejarlos enfriar sobre una rejilla metálica. Claro que también pueden consumirse calientes. No deben dejarse mucho tiempo en el molde porque las bases se empaparían con el vapor acumulado.

Una vez fríos, pueden guardarse en bolsas de plástico herméticas y congelarse hasta por tres meses. Para volver a servir, se descongelan y recalientan en el horno a 180°C.

Nota: Las charolas sugeridas para su preparación son antiadherentes, tipo americano, y se encuentran fácilmente en las tiendas de autoservicio y departamentales. Son tres tamaños: grandes, pequeños y normales; si en la receta no se indica el tamaño, usa los de tamaño normal, para 6 ó 12 piezas.

En caso de utilizar moldes que no sean antiadherentes, la base debe engrasarse con mantequilla derretida o aceite, sobre todo si van a prepararse muffins dulces, pues el azucar los hace más pegajosos.



Cemir los ingredientes sólidos permite hacer muffins más ligeros.



Hacer un hueco en la mezcla y agregar los ingredientes liquidos de una sola vez.



Revolver la mezcla con cuchara de madera, sin eliminar los grumos,



Rellenar uniformemente los moldes con la avuda de dos cucharas.



Los muffins están listos cuando la parte superior está dorada y esponjosa.



Retirar del homo y desmoldar los muffins con una espátula de metal.



MUFFINS NATURALES

Tiempo de preparación: 15 minutos Tiempo de cocción: 25 minutos Porciones: 12 piezas



- 2 1/2 tazas de harina
- 1 1/2 cucharaditas de polvo para homear
- ¼ de taza de azúcar refinada
- 2 huevos, ligeramente batidos
- 1 % tazas de leche
- 160g de mantequilla, fundida

- 1 Precalentar el homo a 210°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde para 12 muífins.
- 2 En un tazón, cernir el harina, el azúcar y el polvo para homear; hacer un hueco en el centro y agregar el huevo y la leche previamente mezclados y la mantequilla fundida.
- 3 Revolver con un tenedor o una espátula de plástico sólo para humedecer la mezcla; se recomienda no mezclarla demasiado, ya que debe conservar muchos grumos.
- 4 Distribuir la masa en los moldes de manera equitativa y hornear durante 20

ó 25 minutos, hasta que se doren bien. Con ayuda de una espátula, desmoldar los muffins y pasar a una rejilla metálica.

NOTA

Para la cubierta se sugiere batir con la batidora la de taza de crema con 1 cucharada de azúcar glass a punto de nieve, Recortar un circulo de 2cm de profundidad en el centro de cada muffin y partir a la mitad en forma de "alas". Rellenar los huecos con "/- cucharadita de mermelada de fresa de buena calidad, cubrir con la crema batida y decorar con las "alas".



MUFFINS DE PLÁTANO

Tiempo de preparación: 15 minutos Tiempo de cocción: 15 minutos Porciones: 12 piezas



2 tazas de harina 1 cucharadita de polvo para homear 1 taza de salvado de avena ¼ de azúcar refinada 60g de mantequilla, fundida ¼ de taza de leche 2 huevos, ligeramente batidos 1 taza de plátano maduro, machacado

(2 plátanos medianos)

1 Precalentar el homo a 210°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde para 12 muffins. En un tazón grande, cernir el harina y el polvo para homear, agregar el salvado de avena y el azúcar, hacer un hueco en el centro.

- 2 Añadir la mantequilla, la leche, los huevos y el plátano de una sola vez e incorporar con una cuchara de metal o de madera, sin mezclar en exceso, pues no deben deshacerse los grumos.
- 3 Repartir la mezcla en los moldes y hornear durante 15 minutos, o hasta que se doren y esponjen. Colocar en una rejilla de metal para enfriar.

NOTA

Para la cubierta, se sugiere batir con la batidora eléctrica 100g de queso crema, 2 cucharadas de azúcar glass y 2 cucharaditas de jugo de limón; untar con esta crema la superficie de los muffins y decorar con rodajas de plátano.



Hacer un hueco en el centro de la mezcla de harina y agregar los ingredientes liquidos.



MUFFINS CON CHOCOLATE DOBLE

Tiempo de preparación: 15 minutos Tiempo de cocción: 12-15 minutos Porciones: 6 piezas grandes



- 2 tazas de harina
- 1 cucharadita de polvo para homear
- % de taza de cocoa, en polvo
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 taza de chispas de chocolate
- 1 huevo, ligeramente batido
- 1/2 taza de crema agria
- % de taza de leche
- 90g de mantequilla, fundida
- 1 Precalentar el homo a 180°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde

para 6 muffins grandes. En un tazón, cernir el harina, el polvo para hornear y la cocoa; agregar el azúcar, las chispas de chocolate y mezclar bien. Hacer un hueco en el centro de la mezcla.

- 2 Añadir el huevo, la crema y la mantequilla mezciados previamente; revolver con un tenedor, sin mezclar demasiado para conservar los grumos.

NOTA

Para la cubierta, se sugiere fundir en una cazuela, a fuego lento, 50g de chocolate con 1 cuchárada de crema y 10g de mantequilla, hasta que la mezcle esté homogénea. Refrigerar hasta que adquiera una consistencia cremosa, servir en una duya y decorar la superficie de cada muffin. Espolvorear con azúcar glass, si se desea.



Los muffins pueden decorarse con una mezcla de crema y chocolate.



MUFFINS DE MORAS AZULES

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de cocción: 20 minutos Porciones: 6 piezas grandes



3 tazas de harina 1 cucharada de polvo para homear ¾ de taza de azúcar morena 125g de mantequilla, fundida 2 huevos, ligeramente batidos 1 taza de leche 1 taza de moras azules (blueberry) azúcar glass, para espolvorear

1 Precalentar el homo a 210°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde para 6 muffins grandes. En un tazón grande, cemir el harina y el polvo para hornear; añadir el azúcar. Hacer un hueco en el centro.

2 Agregar la mantequilla fundida, los huevos y la leche, previamente mezclados; revolver ligeramente, no mezclar en exceso para conservar los grumos.

3 Incorporar las moras. Con una cuchara, vaciar la masa en el molde. Hornear durante 20 minutos, hasta que se doren bien. Con ayuda de una espátula, desmoldar y pasar a una rejilla metálica para que se enfrien. Espolvorear con azucar glass.

NOTA

Si no hay moras azules frescas, pueden usarse congeladas. Descongelar y escurrir antes de usar. Pueden utilizarse o bayas, como las frambuesas, o una c binación de ambas.



Con una cuchara de metal, incorr las moras.

MUFFINS DE NARANJA Y SEMILLAS DE AMAPOLA

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de cocción: 12 minutos Porciones: 12 piezas



1 % tazas de harina

1 cucharada de azúcar refinada

1 cucharadita de polvo para hornear

4 de cucharadita de bicarbonato de sodio

1 cucharada de semillas de amapola

90g de mantequilla

½ taza de mermelada de naranja

1 huevo, ligeramente batido

¾ de taza de leche

azúcar glass, para espolvorear

1 Precalentar el horno a 210°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde para 12 muffins. En un tazón, cemir el harina, el polvo para hornear, el azúcar y el bicarbonato; añadir las semillas de amapola y revolver; Hacer un hueco en el centro.

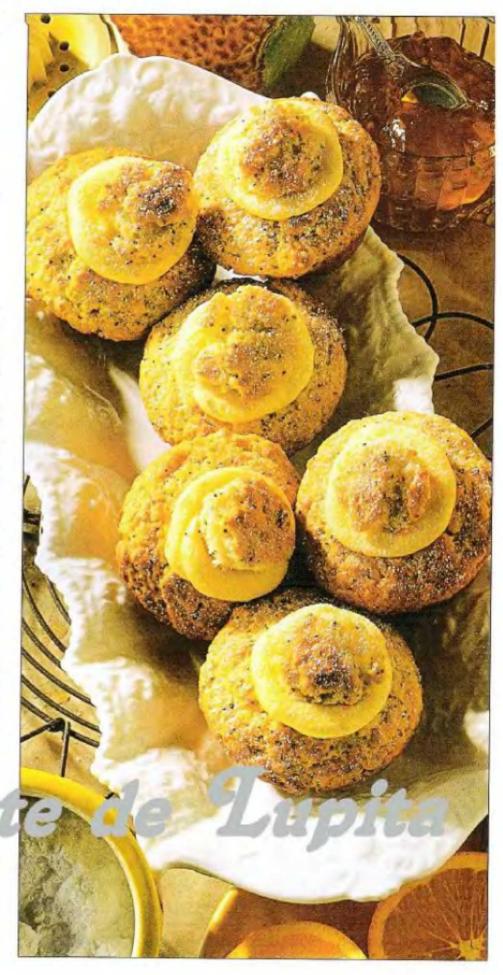
2 En una cazuela pequeña, mezclar la mantequilla con la mermelada, calentar a fuego lento hasta que ésta se haga liquida y se derrita la mantequilla. Agregar al harina esta mezcla de mantequilla con los huevos y la leche, previamente mezclados; revolver ligeramente, no batir en exceso para conservar los grumos.

NOTA

Para el relleno, se sugiere batir 60g de mantequilla suave, 2 cucharadas de azúcar glass y 1 cucharadita de ralladura de naranja, para obtener una pasta ligera y cremosa. Cortar una pequeña porción de la parte superior de los muffins y rellenar con esta mezcla; volver a colocar el pedazo de pan encima.



Hacer un pequeño hueco en la parte superior de los muffins para rellenar.





MUFFINS DE CALABAZA Y CIRUELAS

Tiempo de preparación: 15 minutos Tiempo de cocción: 20 minutos Porciones: 12 piezas



1 ½ tazas de harina integral 1 cucharadita de polvo para homear

1 cucharadita de mezcla de especias

3 de taza de hojuelas de avena 4 de taza de azúcar morena

1 taza de calabaza cocida, hecha puré

% de taza de ciruelas, picadas y sin hueso

huevo, ligeramente batido
 125g de mantequilla, fundida

 Precalentar el horno a 210°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde para 12 muffins.

2 En un tazón grande, cemir el harina, el polvo para hornear y la mezcla de especias, agregar las hojuelas de avena y el azúcar, revolver y hacer un hueco en el centro.

3 Añadir el puré de calabaza, las ciruelas, el huevo y la mantequilla, mezclar con una espátula los ingredientes, sin batir en exceso para conservar los grumos.

4 Distribuir la masa en el molde y hornear durante 10 minutos, hasta que se doren bien. Con ayuda de una espátula, desmoldar y dejar enfriar en una rejilla metálica.

NOTA

Para obtener la textura característica de los muffins, es necesario que el harina no quede completamente incorporada. Por eso es importante no mezclar demasiado, pues pueden quedar duros o no esponjarse durante la cocción.

MUFFINS DE CHOCOLATE CON PASAS

Tiempo de preparación: 10 mínutos Tiempo de cocción: 20-25 minutos Porciones: 12 piezas



2 tazas de harina

I cucharadita de polvo para homear

¼ de taza de azúcar morena

½ taza de pasas

¼ de taza de chispas de chocolate

1/2 taza de crema agria

2 huevos, ligeramente batidos

90g de mantequilla, fundida

¼ de taza de leche

1 Precalentar el homo a 180°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde para 12 muffins. En un tazón grande, cernir el harina y el polvo para homear; añadir el azúcar, las pasas y el chocolate, revolver. Hacer un hueco en el centro de la mezcla.

2 Agregar la leche, la crema agria, la mantequilla y los huevos, previamente mezclados.

3 Revolver ligeramente, no mezclar en exceso para conservar los grumos. Con una cuchara, vaciar la masa en el molde. Homear durante 20 ó 25 minutos, hasta que se doren. Con ayuda de una espátula, desmoldar y pasar a una rejilla metáli-

ca para que se enfrien. Espolvorear conazucar glass cernida, si se desea.

NOTA

Si se desean muffins crujientes, agregar más chispas de chocolate, o una combinación de trozos de chocolate de leche, oscuro y blanco. El chocolate se derretirá un poco durante la cocción.

Los moldes para muffins se compran en el supermercado. Se sugiere adquirir los antiadherentes, para 6 o 12 panes, Los moldes para minimuffins o para muffins grandes se encuentran en tiendas que se especializan en artículos de cocina.



MUFFINS DE CHOCOLATE BLANCO Y MANGO

Tiempo de preparación: 10 minutos Tiempo de cocción: 20 minutos Porciones: 12 piezas



2 1/2 tazas de harina

1 cucharadita de polvo para homear

1/2 taza de azúcar morena

% de taza de chispas de chocolate blanco

1 taza de pulpa de mango fresco, picado (2 mangos medianos), o 1 lata de 440g de mango en trozos. ½ taza de leche ¼ de taza de crema 90g de mantequilla, fundida 1 huevo, ligeramente batido

1 Precalentar el homo a 180°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde para 12 muffins. En un tazón grande, cernir el harina y el polvo para hornear; añadir el azúcar y el chocolate, revolver. Hacer un hueco en el centro de la mezcia.

2 Agregar la leche, la crema, la mantequilla y el huevo, previamente mezclados; revolver ligeramente con un tenedor o una espátula de plástico, no mezclar en exceso para conservar los gramos. Con una cuchara, vaciar la masa el molde.

3 Homear durante 20 minutos, hasta que se doren. Con ayuda de una espátula, desmoldar y pasar a una rejilla metálica para que se entrien.

NOTA

Estos muffins se sirven calientes, con crema batida. Se convierten en un postre poco común, pero muy rico, si se adornan con virutas de chocolate blanco o si se sirven partidos a la mitad acompañados de manzanas o chabacanos al vapor.

Si se prefiere, puede usarse chocolate oscuro.





MUFFINS DE FRAMBUESA Y QUESO CREMA

Tiempo de preparación: 15 minutos Tiempo de cocción: 30 minutos Porciones: 6 piezas grandes



- 1 1/3 tazas de harina
- 1 cucharadita de polvo para homear
- 2 huevos, ligeramente batidos
- 1/4 de taza de aceite
- 2 cucharadas de mermelada de frambuesa
- % de taza de yogurt de frambuesa
- 1/2 taza de azúcar refinada
- 50g de queso crema
- cucharada de mermelada de
 frambuesa adicional, para reller

frambuesa adicional, para rellenar azúcar glass cernida, para espolvorear

- 1 Precalentar el homo a 180°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde para 6 muffins grandes. En un tazón grande, cernir el harina y el polvo para homear; hacer un hueco en el centro. Añadir los huevos, el aceite, la mermelada, el yogurt y el azucar, mezclados previamente; revolver, sin mezclar demasiado para conservar los grumos.
- 2 Repartir % partes de la mezcla en los moldes; partir el queso crema en 6 trozos iguales y colocar uno en el centro de cada muffin, poner encima la mermelada y cubrir con el resto de la masa.
- 3 Hornear durante 30 minutos, hasta que los muffins estén bien dorados. Con ayuda de una espátula, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla metálica. Para servir, espolvorear con el azúcar glass.

NOTA

Se sugiere consumir estos muffins en cuanto se enfrien. El relleno de queso crema se derretirá conforme el panqué se cueza y se convierte en un centro "sorpresa" delicioso.



Colocar un trozo de queso crema en el centro de cada muffin.



MUFFINS DE ELOTE

Tiempo de preparación: 15 minutos Tiempo de cocción: 10 minutos Porciones: 24 piezas pequeñas



- 1 1/2 tazas de harina
- 1 taza de maicena
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo para homear
- ¼ de taza de azúcar
- 2 huevos, ligeramente batidos
- ¼ de taza de aceite
- 1 taza de crema de elote
- ½ de taza de queso, rallado
- 1 cucharada de perejil, picado
- % de taza de leche

- 1 Precalentar el horno a 210°C. Engrasar con mantequilla o aceite 2 moldes de 12 muffins cada uno. En un tazón grande, cemir el harina, la maicena, la sal, el polvo para homear y el azúcar. En un recipiente aparte, mezclar los huevos, el aceite, la crema de elote, el queso, el perejil y la leche.
- 2 Hacer un hueco en el centro de la mezcla de harina y agregar la de huevo, incorporando rápido con un tenedor, sin mezclar en exceso para conservar los grumos.
- 3 Repartir la mezcla en los moldes y hornear durante 10 minutos, hasta que se doren. Con ayuda de una espátula, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla metálica.

NOTA

La maicena también se conoce como polenta, y es el polvo que resulta al moler granos de elote; se utiliza en la preparación de panes de elote y muffins.



Con un batidor manual, mezclar los huevos, el aceite, la crema de elote, el queso, el perejil y la leche.



MUFFINS INGLESES

Tiempo de preparación: 20 minutos + 1 hora 40 minutos para reposar Tiempo de cocción: 15 minutos Porciones: 15 piezas



1 bolsita de 7g de levadura ½ cucharadita de azúcar

1 cucharadita de harina

% de taza de agua caliente

1 cucharadita de sal

4 % tazas de harina, adicionales

1 1/2 tazas de leche tibia.



Dejar reposar la mezcla de levadura hasta que comience a hacer espuma.

huevo, ligeramente batido de mantequilla, fundida

1 Enharinar 2 charolas de 32x28cm. En un tazón pequeño, mezclar la levadura, el azúcar, el harina y el agua; tapar con plástico adherente y dejar reposar en un lugar cálido durante 10 minutos, o hasta que la mezcla comience a hacer espuma. En un tazón grande, cernir el harina adicional y la sal; hacer un hueco en el centro y agregar la leche, el huevo, la mantequilla y la mezcla de levadura, de una sola vez. Con una espátula, revolver para obtener una masa suave.

2 Cambiar a una superficie ligeramente



Colocar la peiota de masa en un recipiente engrasado y dejar reposar para que aumente de tamaño.

enharinada y amasar con las manos durante 2 minutos para eliminar los grumos. Formar una pelota con la masa y colocar en un recipiente grande y engrasado. Cubrir con plástico adherente y dejar reposar en un lugar cálido durante 1% horas, hasta que crezca.

3 Precalentar el horno a 210°C. Trabajar la masa 2 minutos más y con el rodillo, extender hasta que tenga 1 cm de espesor. Con un cortador de 8cm, cortar circulos y colocar en las charolas. Cubrir con plástico adherente y dejar reposar otros 10 minutos. Hornear durante 15 minutos, dar la vuelta a los 7 u 8 minutos; enfriar en una rejilla metálica.



Recortar los muffins con un cortador de 8cm de diámetro.



MUFFINS DE ZANAHORIA Y CALABAZA

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de cocción: 20 minutos Porciones: 12 piezas



2 calabazas zucchini medianas

2 zanahorias, peladas

2 tazas de harina

1 cucharadita de polvo para homear

1 pizca de sal

1 cucharadita de canela, molida

1/2 cucharadita de nuez moscada

1/2 taza de nueces, picadas

2 huevos

1 taza de leche

80g de mantequilla, fundida

1 Precalentar el homo a 210°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde para 12 muffins. Rallar las calabazas y las zanahorias. En un tazón grande, cernir el harina, el polvo para hornear, la canela, la nuez moscada y la sal; agregar la zanahoria, la calabaza y las nueces picadas; revolver hasta que los ingredientes queden bien mezclados.

2 En un recipiente aparte, mezclar los huevos, la leche y la mantequilla fundida, batir con el batidor manual hasta incorporar.

3 Hacer un hueco en el centro de la mezcla de harina y añadir la de huevo, de una sola vez. Revolver rápido con un tenedor o una espátula de plástico para humedecer los ingredientes, sin mezclar demasiado para conservar los grumos.

4 Repartir la masa en el molde y hornear durante 15 ò 20 minutos, hasta que se doren. Con ayuda de una espátula, desmoldar y dejar enfriar en una rejilla metálica.

NOTA

Se sugiere consumir estos muffins el día de su preparación; no obstante, pueden congelarse hasta tres meses en un recipiente hermético, envueltos individualmente en papel aluminio. Se recalientan en el horno a 180°C durante 10 minutos. No es necesario descongelar antes de recalentar.

Para preparar la masa puede usarse leche descremada o entera.



Rallar las calabazas y las zanahorias para llenar una taza de cada una.



MINIMUFFINS DE CHILE Y QUESO

Tiempo de preparación: 25 minutos Tiempo de cocción: 8-10 minutos Porciones: 24 piezas pequeñas



- 1 1/2 tazas de harina
- 1 cucharadita de polvo para homear
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de azúcar refinada
- ½ taza de maicena
- ¼ de taza de gueso cheddar, rallado
- 1 cucharada de cilantro fresco, picado
- 60g de mantequilla
- 1 cebolla pequeña, en cubos
- 2 chiles, finamente picados
- 125g de queso crema, a temperatura ambiente

1 huevo % de taza de leche

- 1 Precalentar el horno a 210°C. Engrasar dos moldes de 12 muffins pequeños cada uno. En un recipiente, cernir el harina, el polvo para hornear y la sal; agregar el azúcar, la maicena, el queso y el cilantro, revolver bien.
- 2 En una cazuela pequeña, fundir la mantequilla y sofreir el chile y la cebolla, hasta que ésta quede transparente. Enfriar un poco y añadir a la mezcla de harina. En otro recipiente, batir el queso crema y el huevo; verter la leche y mezclar bien.
- 3 Incorporar la mezcla de leche a la de harina, de una sola vez; revolver sin mezclar demasiado para conservar los grumos. Repartir la masa en los moldes y hornear durante 8 ó 10 minutos, o hasta que se doren.

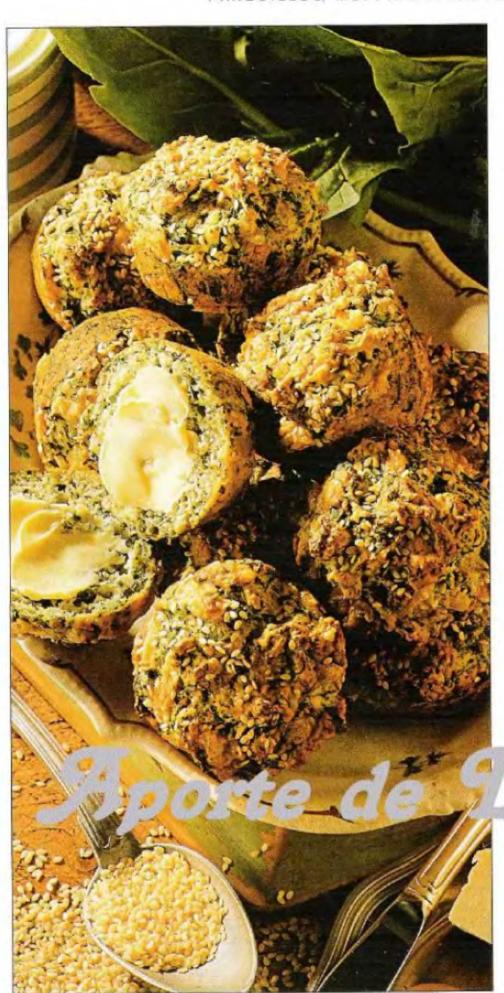
NOTA

Estos muffins se sirven para acompañar sopas y guisados.

También pueden emplearse como bolitas de masa, poniendo en el guisado varias cucharadas de la mezcla cruda de muffin en los últimos 10 minutos de cocción.



Añadir la mezcla de leche a la de harina, de una sola vez.



MUFFINS DE QUESO Y ESPINACA

Tiempo de preparación: 15 minutos Tiempo de cocción: 20 minutos Porciones: 12 piezas



 paquete de 250g de espinacas, descongeladas, picadas

2 tazas de harina

1 cucharadita de polvo para homear

½ cucharadita de nuez moscada, molida

1 taza de queso cheddar, rallado 60g de queso feta, desmenuzado

1 taza de leche

1 cucharada de semillas de ajonjoli

- 1 Precalentar el horno a 210°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde para 12 muffins. Escurrir las espinacas. En un tazón, cernir el harina y la nuez moscada; agregar los quesos y mezclar hien.
- 2 Hacer un hueco en el centro de la mezcla de harina y añadir la leche y el huevo, previamente mezclados; incorporar las espinacas.
- 3 Revolver los ingredientes ligeramente, sólo para incorporar y sin excederse para conservar los grumos. Repartir la masa en los moldes y espolvorear con las semillas de ajonjoli. Hornear durante 20 minutos, o hasta que se doren; desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla metálica.

NOTA

Pueden utilizarse espinacas frescas, a las que se les corta los tallos y se lavan muy bien las hojas; picar finamente y cocer al vapor o en homo de microondas; dejar enfriar y escurrir el líquido excedente. Pueden sustituirse con brócoli cocido y finamente picado.



Escurrir el exceso de líquido de las espinacas en un colador.



MUFFINS DE ELOTE Y JAMÓN

Tiempo de preparación: 10 minutos Tiempo de cocción: 25 minutos Porciones: 12 piezas



- 2 tazas de harina
- 1 cucharadita de polvo para homear
- ¼ de cucharadita de pimienta cayena
- 1/2 taza de jamón picado
- 1 lata de 130g de elotes, escurridos
- ½ pimiento rojo, sin semillas, finamente picado
- 1 cucharada de perejil picado

- 125g de mantequilla, fundida
- I taza de leche
- 1 huevo
- 2-3 gotas de salsa Tabasco
- 1 cucharada de semillas de ajonjoli
- 1 Precalentar el homo a 210°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde de 12 muffins. En un tazón grande, cernir el harina, el polvo para hornear y la pimienta. Agregar el jamón, los elotes, el pimiento y el perejil: revolver.
- 2 Hacer un hueco en el centro de la mezcla de harina y agregar la mantequilla, la leche, el huevo y la salsa Tabasco, previamente mezclados, incorporar rápido con

un tenedor o una espátula de plástico, sin mezclar en exceso para conservar los grumos.

3 Repartir la mezcla en el molde; espolvorear con las semillas de ajonjoll. Hornear durante 20 ó 25 minutos, hasta que se doren. Dejar enfriar sobre una rejilla metálica.

NOTA

Si se prefiere, el harina blanca puede sustituirse con harina integral. En ese caso, quizá se requiera un poco más de leche porque el harina integral absorbe más liquido.

También si se prefiere, la mantequilla puede reemplazarse con margarina.



MUFFINS DE ELOTE Y PIMIENTO

Tiempo de preparación: 15 minutos Tiempo de cocción: 20 minutos Porciones: 12 piezas



- 1 taza de harina
- 1 cucharada de polvo para homear
- % de cucharadita de sal
- 1 taza de maicena
- 1 cucharada de azúcar refinada
- 1 huevo
- 4 de taza de leche
- ¼ de cucharadita de salsa Tabasco, opcional
- 4 de taza de aceite
- ½ pimiento rojo, finamente picado
- lata de 440g de granos de elote, escurridos
- ¼ de taza de perejil, finamente picado

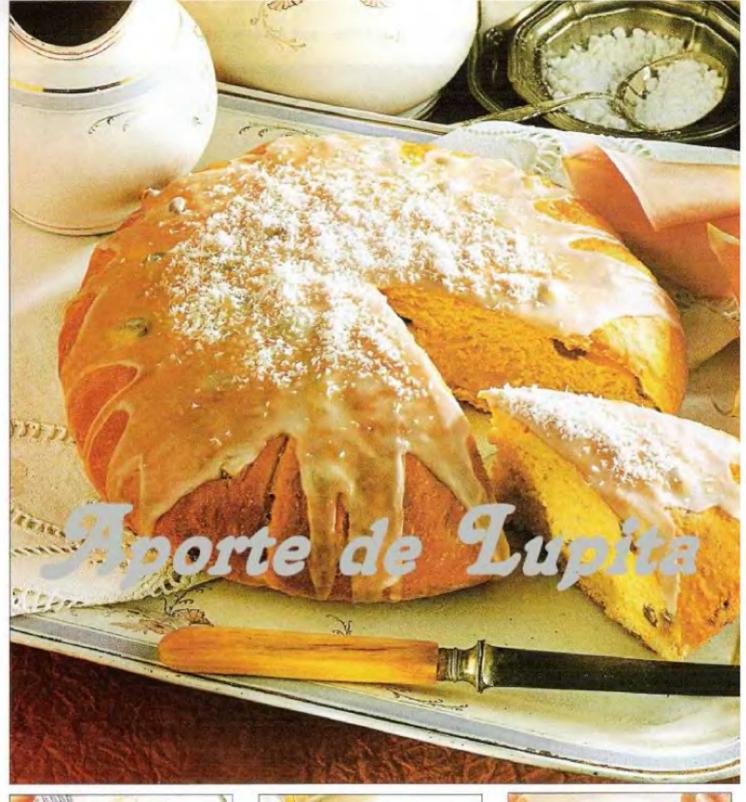
- 1 Precalentar el homo a 210°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde para 12 muffins. En un tazón grande, cernir el harina, el polvo para homear y la sal. Agregar la maícena y el azúcar, revolver hasta incorporar bien. Hacer un hueco en el centro de la mezda.
- 2 En otro tazón, mezclar la leche, el huevo y la salsa Tabasco (en su caso); agregar esta mezcla junto con el pimiento, los elotes y el perejil al harina. Revolver rápido con una cuchara de madera o una espátula de plástico, sin mezclar en exceso para conservar los grumos.
- 3 Con una cuchara, vaciar la mezcla en el molde; hornear durante 20 minutos, hasta que se doren. Sacar del horno, dejar los muffins 5 minutos en el molde y pasar a una rejilla metálica para que se enfrien.

NOTA

Se sugiere consumir los muffins el dia de su elaboración; sin embargo, pueden congelarse hasta 3 meses en un recipiente hermético. Envolver de manera individual en papel alumínio si va a ocuparse uno a la vez. Recalentar en el horno durante 10 minutos.



Revolver ligeramente la mezcia de huevo con el pimiento, los elotes y el perejil.





Agregar el jugo de naranja, la mayor parte del agua, el huevo y la mantequilla previamente mezclados.



Presionar la masa con el dedo para comprobar su elasticidad; debe recuperar su forma.



Dejar reposar en un lugar cálido durante 45 minutos.



PARA LA HORA DEL CAFÉ

PANQUÉ GLASEADO

Tiempo de preparación: 30 minutos + 1 hora 10 minutos para reposar

Tiempo de cocción: 25 minutos Porciones: 1 pieza





2 tazas de harina 1 bolsita de 7g de levadura 2 cucharadas de azúcar refinada

2 cucharaditas de ralladura de naranja % taza de pasas

% de taza de jugo de naranja 1 huevo, ligeramente batido 30g de mantequilla, fundida

1/3 de taza de agua caliente

Glaseado:

taza de azúcar glass
 15g de mantequilla
 cucharada de agua caliente
 colorante vegetal, rosa
 coco rallado, para espolvorear

1 Engrasar una charola con mantequilla o aceite. En un tazón grande, cernir el harina; añadir la levadura, el azúcar, la ralladura y las pasas; revolver bien y hacer un hueco en el centro. Verter el jugo de naranja, la mayor parte del agua, el huevo y la mantequilla fundida, previamente mezclados.

2 Mezclar para obtener una masa suave; de ser necesario, agregar más agua. Cambiar a una superficie ligeramente enharinada y amasar durante 10 minutos, o hasta obtener una masa sin grumos y elástica; para comprobar, presionar la masa y si recupera su forma anterior sin que quede huella, está lista.

3 Colocar la masa en un recipiente grande ligeramente engrasado, cubrir con plástico adherente y dejar reposar en un lugar cálido durante 45 minutos, o hasta que aumente de tamaño. Váciar y amasar durante un minuto más.

4 Hacer una pelota con la masa, con el rodillo extender hasta formar un circulo de 25cm de diámetro; colocar en la charola, cubrir y dejar reposar en un lugar cálido durante 25 minutos para que aumente de nuevo su tamaño.

5 Precalentar el homo a 180°C. Con el borde de una regla, marcar 8 rebanadas; homear durante 20 minutos, hasta que esté dorado y bien cocido. Para comprobarlo, golpear el pan con los nudillos; éste debe sonar hueco. Desmoldar sobre una rejilla de metálica y cuando enfrie, cubrir con el glaseado y espolvorear con coco rallado.

6 Glaseado: En un recipiente resistente al calor, cernir el azúcar glass; en una cazuela pequeña, calentar a fuego lento la mantequilla y el agua hasta que aquélla se funda, y agregar al azúcar glass. Mezclar hasta obtener una pasta homogénea; calentar a baño maría, revolviendo hasta que esté brillante; retirar del fuego. Si se desea, teñir con el colorante vegetal.



Con el rodillo, extender la masa y formar un circulo; dejar reposar otra vez para que aumente de tamaño.



Justo antes de homear, marcar 8 rebanadas con el borde de una regla.



Calentar el glaseado a baño maria hasta que quede brillante.

BOLLITOS DE CREMA

Tiempo de preparación: 30 minutos + 1 hora 15 minutos para reposar Tiempo de cocción: 20 minutos Porciones: 12 piezas



3 ½ tazas de harina

1 % cucharaditas de polvo para homear

2 cucharadas de azúcar

1 pizca de sal

1 1/3 tazas de leche, tibia

60g de mantequilla, fundida

1 bolsita de 7g de levadura

1/2 taza de mermelada de frambuesa

1 1/4 tazas de crema

3 cucharadas de azúcar glass

1 Forrar con papel encerado una charola grande, engrasar el papel. En el procesador de alimentos, mezclar el harina, el polvo para hornear, el azúcar y la sal. En un tazón pequeño, revolver la leche con la mantequilla; espolvorear la levadura y remover hasta que se disuelva. Agregar la mezcla al procesador de alimentos y batir durante 30 segundos, o hasta que la masa quede suave, Cambiar a un recipiente ligeramente engrasado, tapar con plástico adherente y dejar reposar en un lugar cálido durante 1 hora, o hasta que aumente de tamaño.

2 Vaciar en una superficie ligeramente enharinada y amasar durante 2 minutos, hasta eliminar los grumos. Dividir la masa en 12 porciones y amasar cada una durante 30 segundos, para darle forma de pelota. Precalentar el homo a 210°C. Colocar las pelotas en la charola y cubrir con plástico adherente, dejar reposar 15 minutos en un lugar cálido, o hasta que aumenten de tamaño. Homear durante 20 minutos, hasta que estén doradas y bien cocidas. Esperar 5 minutos y colocar en una reiilla metálica para entriar.



En el procesador de alimentos, batir la mezcla durante 30 segundos, hasta obtener una masa suave.



3 Con un cuchillo de sierra, abrir cada bollito, sin partirlo completamente. En la parte inferior del pan, untar una capa de mermelada. Con la batidora eléctrica, batir la crema con 1 cucharada de azúcar glass a punto de nieve, y colocar una cucharadita de ella sobre la mermelada.



Amasar las 12 porciones sobre una superficie ligermente enharinada, dándoles forma de pelota.

Antes de servir, espolvorear los bollitos con el resto del azúcar glass.

NOTA

Se sugiere rellenar los hollos justo antes de servir.



Cortar horizontalmente cada bollito y untar con mermelada,



KRENDL

Tiempo de preparación: 40 minutos + 1 hora 30 minutos para reposar Tiempo de cocción: 45 minutos Porciones: 1 pieza



1 bolsita de 7g de levadura
2 cucharadas de agua tibia
¾ de taza de leche
50g de mantequilla
¾ de taza de azücar refinada
1 cucharadita de esencia de vainilla
2 yemas de huevo
¾ cucharadita de sal
3-3 ¾ tazas de harina
1 ½ cucharaditas de polvo para hornear
40g de mantequilla, fundida
1 lata de 410g de manzanas para pay
½ taza de ciruelas, picadas
¾ taza de chabacanos, picados
1 cucharadita de canela



Agregar la mezcla de leche y la levadura a la de harina, revolver hasta incorporar.

Glaseado

1 taza de azúcar glass

½ cucharadita de esencia de vainilla

1-2 cucharadas de leche

½ taza de almendras tostadas y fileteadas

1 Engrasar con mantequilla o aceite una charola grande. Disolver la levadura en agua tibia y dejar reposar durante 5 minutos, o hasta que comience a hacer espuma. En una cazuela pequeña, calentar a fuego lento la leche, la mantequilla y 1 cucharada de azúcar, revolviendo hasta que la mantequilla se funda; retirar del fuego y anadir la vainilla y las yemas de huevo. En un tazón grande, cernir la sal y 3 tazas de harina; hacer un hueco en el centro. Incorporar la mezcla de leche y la levadura, revolver bien. Agregar suficiente harina, de la que sobró, para obtener una masa suave. Vaciar a una superficie ligeramente enharinada y amasar durante 10 minutos, hasta que quede sin grumos



Formar un rectángulo grande con la masa y cubrir con la mantequilla y las frutas.

y elástica. Cambiar a un recipiente ligeramente aceitado, engrasar la masa también, tapar con plástico adherente y dejar reposar 1 hora en un lugar cálido, hasta que aumente de tamaño. Amasar 1 minuto y con el rodillo, extender para formar un rectángulo de 20x75cm. Esparcir la mantequilla fundida, las manzanas, las ciruelas y los chabacanos, espolvorear con canela y el resto del azúcar.

2 Enrollar la masa a lo largo, oprimiendo los bordes para pegarlos. Darle forma de rosca y colocar en la charola, escondiendo los extremos abajo de la rosca y aplastándola ligeramente. Precalentar el homo a 180°C; cubrir la masa y dejar reposar 30 minutos más en un lugar cálido, hasta que aumente de volumen. Homear durante 45 o 50 minutos, hasta que se dore.

3 Glaseado: En un tazón pequeño, mezclar el azúcar glass, la esencia de vainilla y la leche; extender sobre el pan aún caliente y espolvorear con las almendras. Dejar enfriar antes de servir.



Enrollar la masa a lo largo y dar forma de rosca.

PANECILLOS, MUFFINS & PASTELES

ROLLITOS DE FRUTA

Tiempo de preparación: 20 minutos + 1 hora 20 minutos para reposar Tiempo de cocción: 20 minutos Porciones: 20 piezas





1 bolsita de 7g de levadura

1 cucharadita de azúcar

1 cucharada de harina

1/2 taza de leche, tibia

2 1/2 tazas de harina cernida, adicionales

1 cucharadita de polvo para homear

185g de mantequilla, en trocitos

1 cucharada de azúcar refinada

1 cucharadita de especias

1 huevo, ligeramente batido

2 cucharaditas de ralladura de limón

% de taza de azúcar morena

1 1/3 tazas de frutas secas, variadas

Glaseado

1 cucharada de leche

2 cucharadas de azúcar

1 Engrasar con mantequilla o aceite una charola y forrar con papel encerado. En un recipiente pequeño, mezclar la levadura, el azúcar y el harina; añadir la leche poco a poco y revolver hasta eliminar los grumos; tapar con plástico adherente y dejar reposar en un lugar cálido durante 10 minutos, o hasta que comience a hacer espuma.

2 En el procesador de alimentos, mezclar el harina cernida, el polvo para hornear, 125g de mantequilla, el azúcar refinada y ½ cucharadita de especias; batir durante 30 segundos, o hasta que la mezcla tenga consistencia de migajas finas. Agregar el huevo, la ralladura y la levadura, batir durante 15 segundos más.

3 Cambiar a una superficie ligeramente enharinada y amasar durante 2 minutos, hasta obtener una masa suave; dar forma de pelota y colocar en un recipiente ligeramente engrasado. Cubrir con plástico adherente y dejar reposar durante 1 hora en un lugar cálido, hasta que aumente de tamaño. Amasar durante 2 minutos más para eliminar los grumos.

4 Precalentar el homo a 210°C. Con la batidora eléctrica, batir el resto de la mantequilla y el azúcar morena para obtener una pasta ligera y cremosa. Con el rodillo, extender la masa para formar un rectángulo de 35x40cm; untar con la mezcla de mantequilla, dejando un espacio de 2cm en el borde superior. Esparcir las frutas secas y el resto de las especias; enrollar con firmeza hasta formar un tronco; con un cuchillo afilado, cortar rollitos de 2cm de espesor.

5 Colocar los rollos en la charola, dejando suficiente espacio entre ellos. Cubrir con plástico adherente y dejar reposar durante 10 minutos en un lugar cálido, hasta que aumente de volumen. Hornear durante 20 minutos, o hasta que estén bien cocidos y dorados.

6 Glaseado: En una cazuela, calentar a fuego lento la leche y el azúcar, revolviendo hasta que esta se disuelva y empiece a hervir; retirar del fuego y barnizar los rollitos aún calientes de manera abundante. Dejar enfriar en una rejilla metálica.

NOTA

Los rollitos de fruta se conservan en congelación durante 2 meses; en un recipiente hermético duran varios días.

Esta receta es una adaptación de los tradicionales rollitos Chelsea, que se preparan de igual manera hasta el paso número 5. Después, los rollitos se colocan en la charola muy cerca unos de otros, con los bordes tocándose, para que cuando crezcan, adquieran su característica forma cuadrada. Hornear como se indica, dejar enfriar y separar en bollitos individuales.



Mezclar el harina, la mantequilla, el azúcar glass y las especias, hasta obtener una masa de consistencia de migajas finas.





Amasar sobre una superficie ligeramente enharinada y darle forma de pelota.



Dejar reposar la mezcla durante 10 minutos, hasta que comience a hacer espuma.





Cubrir la masa con las mezcla de frutas picadas y las especias.



Acomodar los rollitos en la charola, con suficiente espacio entre si



Barnizar los rollitos con el glaseado, aún calientes,

TARTALETAS DE CHOCOLATE

Tiempo de preparación: 30 minutos + 20 minutos para refrigerar Tiempo de cocción: 15 minutos Porciones: 24 piezas



2 tazas de harina

1/2 cucharadita de polvo para homear

2 cucharadas de natilla en polvo

125g de mantequilla, en trocitos

1 yema de huevo

2-3 cucharadas de agua fria

Relleno

250g de queso crema, a temperatura ambiente

1/2 taza de azúcar refinada

1 huevo

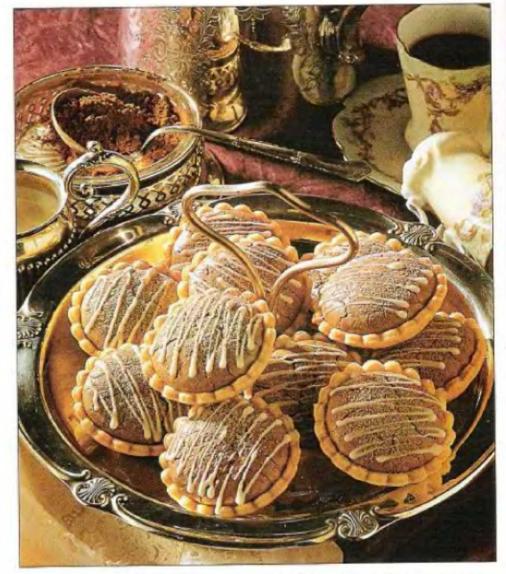
125g de chocolate oscuro, fundido

¼ de taza de almendras o avellanas, molidas

100g de chocolate blanco, fundido

1 Precalentar el homo a 180°C. Engrasar con mantequilla o aceite 2 moldes para 12 tartaletas cada uno. En el procesador de alimentos, batir el harina, el polvo para homear, la natilla en polvo y la mantequilla durante 30 segundos, hasta obtener una pasta de consistencia de migajas finas. Agregar la yema de huevo y la mayor parte del agua, batir 20 segundos, o hasta mezclar los ingredientes, de ser necesario, agregar más agua. Cambiar la masa a una superficie enharinada y amasar suavemente con las manos hasta eliminar los grumos. Cubrir con plástico adherente y refrigerar 20 minutos.

2 Dividir la masa en dos partes, envolver una de ellas y separar. Con el rodillo, extender la otra mitad entre 2 hojas de papel encerado, hasta que tenga 3mm de espesor, cortar en circulos de 7cm con



un cortador acanalado, y colocar en los moldes. Repetir el procedimiento con el resto de la masa. Refrigerar las charolas mientras se prepara el relleno.

3 Relleno: Con la batidora elèctrica, batir el queso crema y el azucar hasta obtener una pasta cremosa y ligera; agregar el huevo y el chocolate fundido frio. Continuar batiendo hasta que no se aprecien vetas en la mezcla; añadir las almendras o avellanas molidas. Con una cuchara, repartir el relieno en las tartaletas. Homear durante 15 minutos, o hasta que comiencen a cuajar, pues continuarán haciendolo mientras reposan. Sacar del homo y dejar enfriar en una rejilla metálica. Con una duya rellena de chocolate blanco, decorar con líneas en zig-zag y esperar a que cuaje. Espolvorear con cocoa en polvo antes de servir, si se desea.



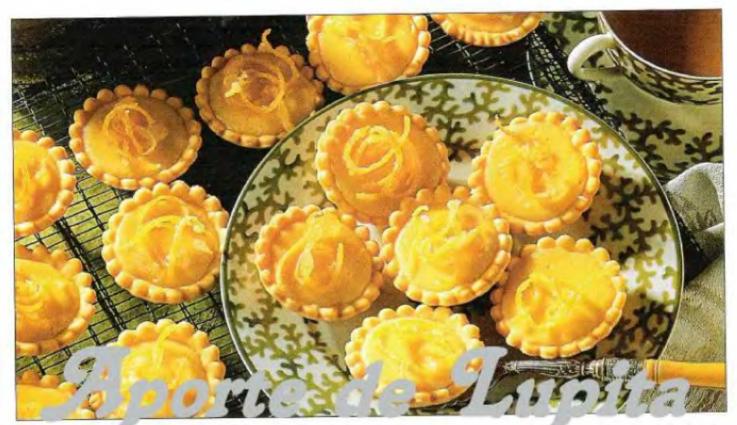
Batir la mezcla durante 30 segundos, hosta que tenga consistencia de migajas finas.



Cortar circulos de 7cm con un cortador acanalado.



Rellenar las tartaletas con el chocolate, con la avuda de dos cucharas.



TARTALETAS DE LIMÓN

Tiempo de preparación: 40 minutos Tiempo de cocción: 15 minutos Porciones: 24 piezas



2 tazas de harina

1 cucharadita de polvo para homear

I pizca de sal

125g de mantequilla, en trocitos

2 cucharaditas de azúcar refinada

1 cucharadita de ralladura de limón

1 vema de huevo

2-3 cucharadas de agua fria

Relleno

125g de queso crema, ablandado ½ taza de azúcar refinada

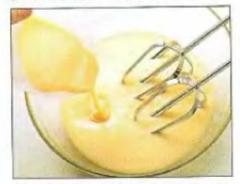


Con la yema de los dedos, frotar la mantequilla con el harina.

2 yemas de huevo 2 cucharadas de jugo de limón ½ taza de leche condensada azucarada

1 Precalentar el homo a 180°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde para 12 tartaletas. En un tazón, cemir el harina, el polvo para homear y la sal; con los dedos, frotar con la mantequilla. Agregar el azucar, la ralladura, la yema de huevo y el agua, revolver con una espátula. Amasar suavemente sobre una superficie enharinada, hasta eliminar los grumos. Cubrir con plástico adherente y refrigerar durante 10 minutos.

2 Relleno: Con la batidora eléctrica, batir el queso crema, el azúcar y las yemas, hasta obtener una pasta gruesa y homogênea; incorporar el jugo de limón y la



Añadir el jugo de limón y le leche condensada a la mezcla del relleno.

leche condensada, batir para mezclar bien.

3 Con el rodillo, extender la masa entre dos hojas de papel encerado hasta que tengan 3mm de espesor. Recortar circulos de 7cm con un cortador acanalado y colocar en los moldes. Picar la masa tres veces con un tenedor y homear durante 10 minutos, hasta que comiencen a dorarse. Retirar del horno y cubrir cada tartaleta con 2 cucharaditas de relleno. Hornear durante 5 minutos más para que el relleno cuaje. Antes de desmoldar, dejar enfriar un poco. Pueden decorarse con tiras de cáscara de fimón en almibar.

NOTA

Las tiras de limón se preparan cociendo la ralladura a fuego lento en almibar.



Picar cada tartaleta tres veces con un tenedor.



STRUDEL DE MANZANA

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de cocción: 20-25 minutos Porciones: 2 piezas



4 manzanas verdes
30g de mantequilla
2 cucharadas de jugo de naranja
1 cucharada de miel
¼ de taza de azúcar
½ taza de pasas
2 láminas de hojaldre, extendidas

% de taza de almendras, molidas

1 huevo, ligeramente batido



Calentar a fuego medio la fruta, removiendo hasta que el azúcar se disucha y se ablanden las manzanas.

2 cucharadas de azúcar morena 1 cucharada de canela, molida

1 Precalentar el homo a 220°C. Engrasar con mantequilla o aceite dos charolas. Pelar, descorazonar y cortar en rodajas finas las manzanas. En una cazuela mediana, calentar la mantequilla y agregar las manzanas, cocinar 2 minutos, hasta que se doren un poco. Añadir el jugo de naranja, la miel, el azucar y las pasas; revolver, a fuego medio, hasta que las manzanas esten tiernas y se disuelva el azucar; retirar del fuego y dejar enfriar por completo.

2 Colocar una lámina de hojaldre en una superficie plana, doblarla a la mitad y hacer pequeños cortes cada 2cm en la orilla del doblado. Abrir la lámina y espolvorear con la mitad de las almendras. Escurrir las manzanas y colocar la mitad en el centro de la pasta. Bamizar los bordes con huevo y unir, oprimiendo con fuerza.

3 Colocar el strudel en la charola, con los cortes hacía arriba; barnizar con huevo y espolvorear con la mezcla de azúcar y canela. Preparar el otro strudel siguiendo el mismo procedimiento y homear durante 20 ó 25 minutos, hasta que queden crujientes y dorados.

NOTA

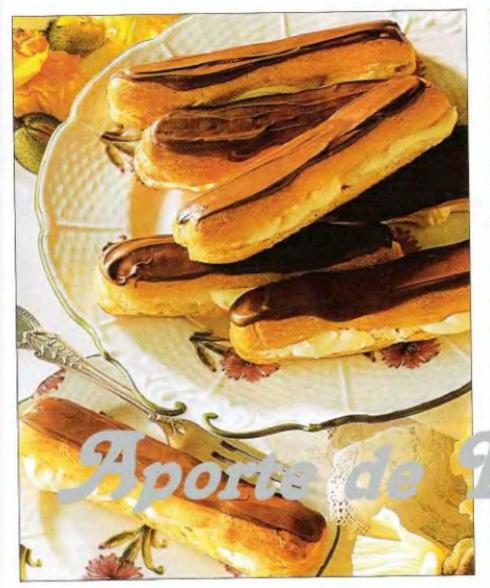
El strudel puede prepararse con otras frutas naturales o en conserva, como peras, cerezas o chabacanos.



Colocar el strudel en la charola y espolvorear con la mezcla de azúcar y canela.



Hacer cortes pequeños, cada 2cm, en la orilla doblada de la pasta.





En una cazuela, calentar el agua y la mantequilla, hasta que ésta se funda.



Revolver la mezcla con una cuchara de madera, hasta que se despegue de las naredes de la cazuela.



Con una duya, formar tiras de pasta de15cm sobre la charola preparada.



Abrir los relámpagos y eliminar los restos de pasta cruda.



Porciones: 18 piezas

1 taza de agua 125g de mantequilla 1 taza de harina, cemida 4 huevos 300ml de crema, batida 150g de chocolate oscuro, fundido

RELÁMPAGOS

DE CHOCOLATE

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 40 minutos

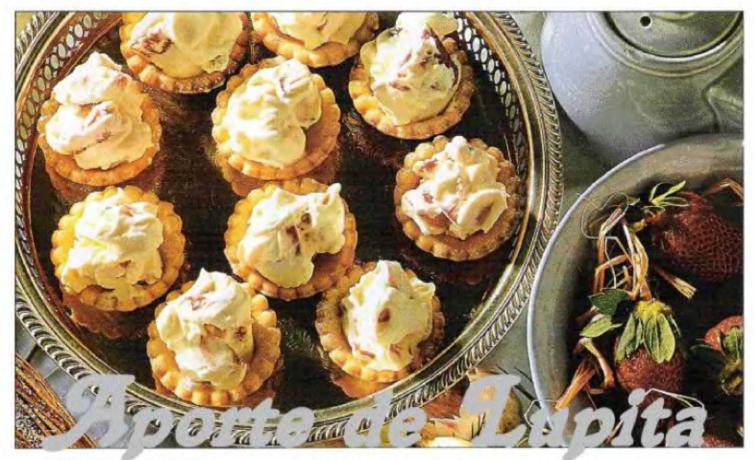
1 Precalentar el homo a 210°C. Engrasar con mantequilla o aceite dos charolas. En una cazuela pequeña, calentar a fuego medio el agua y la mantequilla, hasta que esta se funda. Dejar que suelte el hervor y retirar del fuego. 2 Agregar el harina de una sola vez y volver a calentar, revolver con una cuchara de madera, hasta que la mezcla se despegue de los bordes y forme una pelota alrededor de la cuchara. Cambiar a un recipiente más grande y dejar enfriar un poco; agregar los huevos, uno por uno, y batir muy bien la mezcla después de cada adición, hasta obtener una pasta de consistencia espesa, homogénea y brillante.

3 Colocar la mezcla en una duya con boquilla lisa de 1.5cm, sobre las charolas formar tiras de 15cm de largo, dejando suficiente espacio para que crezcan.

4 Hornear durante 10 ó 15 minutos, bajar la temperatura del horno a 180°C y seguir cociendo 15 minutos más, hasta que los relámpagos queden dorados y firmes. Abrir por la mitad y retirar la pasta que no se coció, rellenar con crema y cubrir la parte exterior de las tapas con abundante chocolate fundido.

NOTA

Los relâmpagos sin rellenar pueden congelarse en un recipiente hermético hasta por 3 meses.



TARTAS DE FRESA Y CREMA

Tiempo de preparación: 30 minutos Tiempo de cocción: 15 minutos Porciones: 24 piezas



2 tazas de harina 1 cucharadita de polvo para homear ¼ de taza de azúcar glass 150g de mantequilla, en trocitos 2-3 cucharadas de agua fría

Relleno

1 taza de crema 1 cucharada de azúcar glass



Con una espátula, revolver la mezcla; de ser necesario, agregar más agua.

1 cucharadita de esencia de vainilla 250g de fresas, en cuartos

1 Precalentar el homo a 180°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde para 12 tartaletas. En un tazón, cernir el harina, el polvo para homear y el azúcar glass; agregar la mantequilla y frotar con los dedos. Verter la mayor parte del agua y revolver con una espátula; de ser necesario, agregar más agua.

2 Amasar suavemente sobre una superficie enharinada, hasta eliminar los grumos. Con el rodillo, extender entre dos hojas de papel encerado hasta que tenga 3mm de espesor. Recortar circulos de 7cm con un cortador acanalado y colocar en los moldes, refrigerar durante 15 mi-



Con el rodillo, extender la pasta entre dos hojas de papel encerado.

nutos. Picar la masa dos veces con un tenedor y homear durante 10 ò 15 minutos, hasta que se doren. Dejar enfriar un poco, desmoldar sobre una rejilla metálica y dejar enfriar por completo. Pueden decorarse con tiras de cáscara de limón en almibar.

Relleno: Con la batidora eléctrica, batir la crema, el azúcar glass y la vainilla a punto de turrón, incorporar las fresas a la mezcla. Rellenar las tartaletas con una cuchara.

NOTA

La base de las tartaletas puede preparase con 1 dia de anticipación y guardarse en un recipiente hermético.

Puede usarse cualquier fruta de estación, como frambuesas o moras.



Con la batidora elèctrica, batir la crema a punto de turrón.



TARTA DE MANTEQUILLA Y MARACUYÁ

Tiempo de preparación: 20 minutos + 1 hora para refrigerar Tiempo de cocción: 45 minutos Porciones: 8 piezas



1 ½ tazas de harina ¼ de cucharadita de polvo para hornear 75g de mantequilla, en trocitos ¼ de taza de azúcar refinada 2 cucharaditas de ralladura de limón 2 cucharadas de jugo de limón 1 cucharada de agua

Relleno 1 cucharada de azúcar refinada 4 huevos



Batir el harina y la mantequilla en el procesador de alimentos, hasta obtener una pasta de consistencia de migajas finas.

% de taza de pulpa de maracuyà 125g de mantequilla, en trocitos

Cubierta 60g de mantequilla, en trocitos ¼ de taza de azúcar morena ½ taza de harina

1 En el procesador de alimentos, mezclar el harina, el polvo para hornear y la mantequilla, hasta obtener una pasta de consistencia de migajas finas. Incorporar el azúcar, la ralladura y el jugo de limón; mezclar bien; de ser necesario, agregar agua. Envolver con plástico adherente y refrigerar durante 1 hora.

2 Relleno: En una cazuela, mezclar el azucar, los huevos, la pulpa y la mantequilla; calentar a fuego lento, sin dejar de mover, hasta que se funda la mantequilla



Calentar a fuego lento la mezcla del relleno, mover hasta que la mantequilla se funda.

y dejar enfriar. Precalentar el homo a 210°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde redondo de 23cm de diametro y forrar el fondo con papel encerado. Vaciar la masa en el molde y hornear durante 15 minutos; retirar del homo y cubrir con el relleno. Reducir la temperatura a 180°C y hornear 15 minutos más. Extender la cubierta sobre el relleno de la tarta y dorar en la parilla precalentada. Dejar enfriar y desmoldar.

3 Cubierta: Con la batidora eléctrica, mezclar la mantequilla y el azúcar para obtener una pasta cremosa y ligera; agregar el harina y revolver hasta que la masa tenga consistencia de migajas finas.

NOTA

Puede conservarse en un recipiente hermético por varios días.



Dorar la cubierta de la tarta en la pamilla.

PANECILLOS, MUFFINS & PASTELES



Con la batidora eléctrica, batir la mezcla 2 minutos para que quede homogênea.



Cubrir la masa con plástico adherente ligeramente engrasado y dejar reposar 1 hora.



Dividir la masa en 3 tiras de 35cm y trenzar.



Hacer dos trenzas más, utilizando las tiras medianas y pequeñas.



Marcar una hendidura en el centro de la trenza más grande para colocar la mediana encima.



Bamizar la trenza con clara de huevo y espolvorear con almendras y azücar.

TRENZA VIENESA

Tiempo de preparación: 40 minutos + 2 horas para reposar Tiempo de cocción: 40 minutos Porciones: 1 pieza



2 bolsitas de 7g de levadura ¼ de taza de agua, tibia ¼ de taza de azúcar refinada ¾ de taza de leche, tibia 1 huevo 2 yemas de huevo 80g de mantequilla 2 cucharaditas de ralladura de limón cucharadita de sal
 4-4 ½ tazas de harina
 1 taza de pasas
 1 clara de huevo, ligeramente batida, para barnizar
 2 cucharadas de almendras, fileteadas azúcar refinada adicional.

para espolvorear

1 En un tazón grande, mezclar la levadura y el agua con 1 cucharadita de azúcar, dejar reposar durante 5 minutos, o hasta que comience a hacer espuma. Agregar la leche, el huevo, las yemas, la mantequilla, el resto del azúcar, la sal, la ralladura y 2 tazas de harina. Con la batidora eléctrica. mezclar durante 2 minutos, incorporar las pasas y la cantidad necesaria del harina restante para obtener una masa suave.

2 Cambiar a una superficie ligeramente enharinada, amasar durante 10 minutos o hasta que quede homogénea y elástica. Colocar en un recipiente engrasado, cubrir con plástico adherente también engrasado y dejar reposar en un lugar cálido durante 1 hora, hasta que haya aumentado de tamaño. Vaciar la masa y amasar durante 1 minuto más.





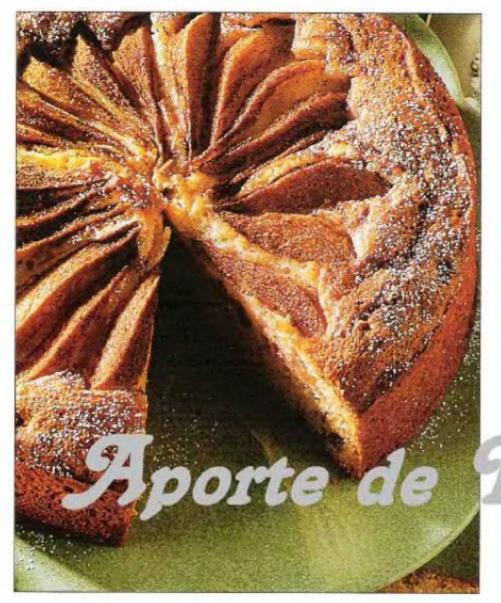
3 Dividir la masa en dos, envolver una de las mitades en un trapo limpio y reservar. Partir la otra mitad en tres partes iguales y formar 3 tiras de 35cm de largo; colocarlas juntas y trenzar, comenzando con la tira del centro. Al terminar, pellizcar y doblar hacia abajo los extremos para sellar.

4 Tomar la tercera parte de la masa reservada y dividirla a su vez en tres porciones iguales, con las que se forman 3 tiras de 20cm para trenzarlas, Dividir la masa restante nuevamente en 3 partes, para formar tiras de 30cm y trenzarlas. 5 Marcar una hendidura en el centro de la trenza más grande, barnizar con clara de huevo toda la superficie y colocar encima la trenza mediana; barnizar y hacer una hendidura en el centro, para colocar encima la trenza más chica; presionar ligeramente para que queden bien unidas las tres trenzas. Engrasar una charola para horno y colocar cuidadosamente la trenza.

6 Envolver la trenza con papel adherente, dejando espacio suficiente para que aumente de tamaño, dejar reposar durante 1 hora. Precalentar el horno a 180°C; barnizar la trenza con el resto de la clara de huevo y espolvorear con las almendras y el azúcar adicional. Homear durante 30 ó 40 minutos, hasta que esté bien cocida; esto se comprueba golpeando la base de la trenza, que debe sonar hueca cuando esté lista. Enfriar sobre una rejilla de metal.

NOTA

La trenza puede conservarse hasta por 3 dias en un recipiente hermético.



PASTEL DE PERA Y NUEZ

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de cocción: 1 hora Porciones: 1 pieza



60g de mantequilla

- % de taza de azúcar refinada
- 1 huevo
- 2 tazas de harina, cernida
- 1 cucharadita de polvo para homear
- 1/2 taza de leche
- 1/2 taza de nuez, picada
- ¼ de taza de cerezas glaseadas, picadas
- 2 peras peladas, descorazonadas y en rodajas
- cucharada de azúcar de canela (ver nota)

- 1 Precalentar el horno a 180°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde redondo de 23cm de diámetro y forrar el fondo con papel encerado. Con la batidora eléctrica, batir la mantequilla y el azúcar, hasta obtener una pasta cremosa; agregar el huevo y batir bien.
- 2 Añadir el harina y el polvo para hornear ya mezclados con movimientos suaves, alternando con la leche y terminando con harina. Agregar la nuez y las cerezas, mezclar.
- 3 Vaciar la masa en el molde preparado, alisar la superficie. Acomodar de manera decorativa las rodajas de pera en la superficie del pastel y espolvorear con abundante mezcla de azúcar y canela.
- 4 Hornear durante 1 hora, hasta que al picar el centro con un palillo, este salga limpio. Dejar enfriar dentro del molde por 5 minutos y cambiar a una rejilla metálica para que termine de enfriarse.



Agregar el huevo a la mezcla de mantequilla y azúcar, batir con batidora.



Añadir las nueces y las cerezas, revolver con una cuchara de metal.



Acomodar de manera decarativa las rodajas de pera sobre el pastel.



Dejar enfriar el pastel en una rejilla metálica.

NOTA

Para preparar el azúcar de canela, mezclar una cucharada de azúcar refinada y 2 cucharadita de canela en polvo.



PASTEL DE CHOCOLATE

Tiempo de preparación: 20 minutos + 30 minutos para reposar Tiempo de cocción: 50-60 minutos Porciones: 1 pieza



125g de mantequilla
1 taza de azúcar refinada
2 huevos, ligeramente batidos
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 % de taza de harina
1 cucharadita de polvo para hornear
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
% taza de cocoa en polvo

% de taza de suero de leche



Agregar los huevos poco a poco, sin dejar de batir.

Cubierta ½ taza de azúcar glass 2 cucharadas de cocoa en polvo 1 cucharada de leche, tibia 25g de mantequilla, ablandada

1 Precalentar el homo a 180°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde redondo de 20cm de diametro, forrar el fondo y las paredes con papel encerado. Con la batidora eléctrica, mezclar la mantequilla y el azúcar, hasta obtener una pasta cremosa y ligera. Agregar los huevos poco a poco, batiendo constantemente. Añadir la esencia de vainilla y continuar batiendo hasta incorporar todos los ingredientes.

2 Cambiar a un recipiente más grande y agregar el harina cemida, el polvo para

Con una cuchara de metal, revolver las harinas, el polvo para homear, el bicarbonato y la cocoa.

homear, el hicarbonato y la cocoa, alternando con el suero de leche; revolver con una cuchara de metal. Vaciar la mezcla en el molde y alisar la superficie.

3 Hornear durante 50 ó 60 minutos, hasta que al picar el centro del pastel con un palillo, éste salga limpio. Esperar 30 minutos y desmoldar en una rejilla metálica para enfriar. Untar la superficie y las paredes del pastel con la cubierta.

Cubierta: En un tazón pequeño, cernir el azúcar glass y la cocoa; agregar la leche y la mantequilla, revolver para eliminar los grumos.

NOTA

El pastel puede conservarse en un recipiente hermètico por varios dias.

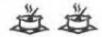


Dejar enfriar el postel en el molde por 30 minutos y desmoldar sobre una rejilla metálica.

PANECILLOS, MUFFINS & PASTELES

PASTEL DE NARANJA Y BAYAS

Tiempo de preparación: 50 minutos Tiempo de cocción: 40 minutos Porciones: 6-8 piezas



1/2 taza de harina % de taza de maicena

1 cucharadita de polvo para homear

14 de taza de leche

50g de mantequilla

% de taza de azúcar refinada

3 huevos

3 yemas de huevo

1 cucharadita de ralladura de naranja

1 % tazas de crema

3-4 cucharaditas de azúcar glass

1-2 cucharadas de Grand Marnier

250g de fresas, lavadas y en mitades

250g de moras azules (blueberry) 2 cucharadas de almendras, fileteadas

v tostadas

azúcar glass, para espolvorear

- 1 Precalentar el homo a 180°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde de 30x20cm. Forrar el fondo y las paredes con papel encerado, dejándolo 3cm más alto que el molde. En una hoja de papel encerado, cemir dos veces las harinas y el polyo para homear. En una cazuela, calentar a fuego medio la leche y la mantequilla hasta que esta se funda, sin dejar hervir, pero manteniendo caliente la mezela.
- 2 Calentar a baño maria el azucar, los huevos y las vemas; hatir con la batidora eléctrica hasta obtener una mezcia de color amarillo pálido, brillante y espesa, que hava aumentado de volumen. Retirar del fuego y agregar la ralladura, revolver.

- 3 Con una cuchara de metal, incorporar el harina en tres partes; agregar la mezcla caliente de mantequilla, revolver hasta que quede homogénea, sin mezclar demasiado para conservar el volumen de la pasta en la medida de lo posible. Servir en el molde preparado y hornear durante 25 ò 30 minutos, hasta que el pastel quede esponjoso al tacto. Dejar enfriar y desmoldar.
- 4 Voltear el pastel sobre una superficie plana: con un cuchillo de sierra, recortar los trozos oscuros que havan quedado: partir en 3 rectángulos de 10x20cm cada
- 5 Con la batidora, batir la crema y el azúcar glass a punto de nieve e incorporar el Grand Marnier.
- 6 Extender un cuarto de esta crema sobre una de las capas del pastel, cubrir con la tercera parte de las bayas; colocar una segunda capa de pastel y presionar un poco. Poner otra capa de crema y bayas, tenninando con la tercera capa de pastel. Con la crema restante, cubrir completamente la superficie y los lados del pastel, decorar con el resto de las bayas y las almendras, y espolvorear ligeramente con el azúcar glass.

El pan puede prepararse con 2 días de anticipación, se guarda envuelto en plástion en un lugar fresco y seco. Se sugiere preparar el pastel 2 horas antes de servir. Las almendras se tuestan esparciendo las holuelas en una charola para horno forrada con papel encerado, y se homean durante 5 o 10 minutos a 180°C.

No deben utilizarse bayas en conserva o congeladas, pues son muy húmedas y alteran la téxtura de la masa. Las moras azules pueden sustituirse por frutas de temporada, como frambuesas, o bien utilizar sólo fresas.



Fonar el fondo y las paredes del molde con papel encerado.



Calentar a baño mana y batir con batidora el azricar y la mezcla de huevo. hasta que esté espesa y brillante,



quilla, revolver hasta que quede homogénea.





Colocar el pan sobre una hoja de papel encerado y cortar en 3 rectángulos iguales.



Batir la crema y el azúcar glass a punto de nieve.



Cubrir la segunda capa de pan con crema y bayas, reservar el resto para decorar.



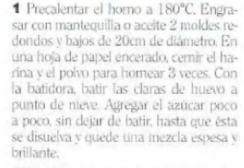
PASTEL RELLENO DE MERMELADA Y CREMA

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de cocción: 20 minutos Porciones: 1 pieza





- % taza de harina
- 1/2 cucharadita de polvo para homear
- 4 huevos, separados
- % de taza de azúcar refinada
- 1/2 taza de mermelada de fresa
- 1/2 taza de crema, batida
- azúcar glass, para espolvorear



- 2 Añadir las yemas y seguir hatiendo durante 20 segundos más. Incorporar el hanina y el polvo para hornear con ayuda de una cuchara de metal. Distribuir la mezda en los 2 moldes, alisar la superficie.
- Hornear durante 20 minutos, o hasta que los pasteles estén dorados y esponjosos al tacto. Esperar 5 minutos y desmoldar sobre una relilla metàlica para dejar enfriar:
- 3 Untar con mermelada uno de los pasteles y encima una capa de crema batida. Colocar el segundo pastel y espolvorear con azúcar glass cernida antes de servir.

NOTA

Los panes, sin relieno, pueden congelarse, en bolsas separadas, durante un mes. Descongelar a temperatura ambiente 20 minutos y consumir en cuanto se rellene.



Con la batidora, batir la mezcla hasta que esté brillante y espesa.



Repartir la mezcla en los moldes y alisar la superficie con una espátula.



Espolvorear el pastel relleno con el azúcar glass cemida, antes de servir.



PASTEL DE ZANAHORIA CON PIÑA

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de cocción: 40 minutos Porciones: 1 pieza



1 taza de harina

1 cucharadita de polvo para homear

½ cucharadita de bicarbonato de sodio

La cucharadita de canela molida

½ cucharadita de nuez moscada

3 de taza de azúcar morena

2 cucharaditas de ralladura de naranja

Il de taza de aceite

2 huevos

1 taza de zanahoria rallada



En un tazón, cemir el harina, el polvo para homear, el bicarbonato, la canela y la nuez moscada.

1 lata de 440g de piña, escurrida ¼ de taza de nueces, en trozos

Glaseado:
60g de mantequilla
60g de queso crema
1 taza de azúcar glass
1 cucharadita de jugo de naranja
5 cucharadita de esencia de vainilla

1 Precalentar el horno a 180°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde redondo de 20cm de diámetro, y forrar el fondo con papel encerado. En un tazón grande, cemir el harina, el polvo para hornear, el bicarbonato, la canela y la nuez moscada; agregar el azúcar y revolver. Hacer un hueco en el centro. Batir el aceite



Agregar a la masa la zanahoria, la piña y las nueces.

y los huevos hasta que la mezcla esté pálida y homogènea: incorporar al harina.

2 Añadir la zanahoría, la piña y las nueces, revolver. Con una cuchara, vacíar la masa en el molde y alisar la superficie. Hornear durante 35 ó 40 minutos, o hasta que al picar el centro con un palillo, éste salga limpio.

3 Dejar enfriar dentro del molde por 5 minutos y desmoldar en una rejilla metálica para que termine de enfriarse. Untar el glaseado y decorar con ralladura de narania, si se desea.

4 Glaseado: Con la batidora eléctrica, mezclar la mantequilla y el queso crema hasta obtener una pasta homogênea. Agregar el azúcar glass, el jugo y la vainilla, batir muy bien.



Untar una capa gruesa de glaseado al pastel.

PASTEL DE LICOR DE CAFÉ

Tiempo de preparación: 1 hora Tiempo de cocción: 35-40 minutos Porciones: 8-10



125g de nueces de Brasil 100g de almendras 80g de avellanas 2 cucharadas de harina % de taza de azúcar refinada 7 claras de huevo ¼ de taza de Kahlúa chispas de chocolate, para decorar azúcar glass cernida, para espolvorear

Crema de café 200g de mantequilla 150g de chocolate oscuro, fundido 2-3 cucharadas de azúcar glass 2 cucharaditas de agua, tibia 3-4 cucharaditas de café soluble

- 1 Precalentar el homo a 180°C, Engrasar un molde redondo de 20cm de diámetro, forrar el fondo y las paredes con papel encerado. Homear los frutos secos en una charola durante 5 ò 10 minutos para que se doren. Frotar las avellanas vigorosamente con un trapo limpio para quitar la cáscara, y triturar en el procesador de alimentos.
- 2 Cambiar a un recipiente más grande, agregar el harina y / taza de azúcar, revolver muy bien. En un recipiente grande y con la batidora eléctrica, batir las claras a punto de nieve. Agregar poco a poco el resto del azúcar, sin dejar de batir, hasta que ésta se disuelva y la mezcla quede espesa y brillante. Con una cuchara de metal, añadir en tres partes la mezcla de frutos secos. Colocar la masa en el mol-

de preparado y alisar la superficie. Hornear durante 35 à 40 minutos, hasta que el pastel esté esponjoso al tacto. Dejar enfriar completamente v desmoldar.

- 3 Crema de café: Con la batidora eléctrica, batir la mantequilla hasta que quede ligera y cremosa. Agregar el chocolate fundido poco a poco, sin dejar de batír, hasta incorporar completamente. Añadir el azúcar glass y el café disuelto en agua, batir constantemente hasta revolver.
- 4 Decoración del pastel: Voltear el pastel sobre una superficie plana y con un cuchillo de sierra, cortar horizontalmente en 3 circulos; la parte superior del pastel se utilizara como base. Bañar con la mitad del licor y cubrir con la guinta parte de la crema de casé.
- 5 Colocar la segunda rueda encima, impregnar con el licor restante y cubrir con un cuarto del resto de la crema de café. Colocar la última rueda encima, cubrir la superficie y los costados del pastel con la crema de café restante.
- 6 Decorar con las chispas de chocolate y espolvorear con azúcar glass. Refrigerar durante 1 hora, hasta que cuaie.

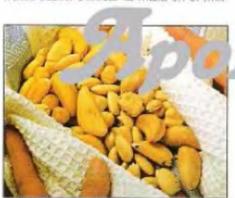
NOTA

Las chispas de chocolate pueden prepararse en casa con 150g de chocolate fundido. Forrar 2 charolas con papel encerado; con la mitad de chocolate, rellenar una duva pequeña. Formar pequeños hotoncitos en las charolas y golpearlas suavemente sobre la mesa, para aplanarlos y formar las grageas. Cuando el chocolate cuaje, retirar cuidadosamente v decorar el pastel.

Este pastel puede prepararse con 3 días de anticipación y conservarse en refrigeración en un recipiente hermético. Las nueces de Brasil pueden sustituirse por castañas.



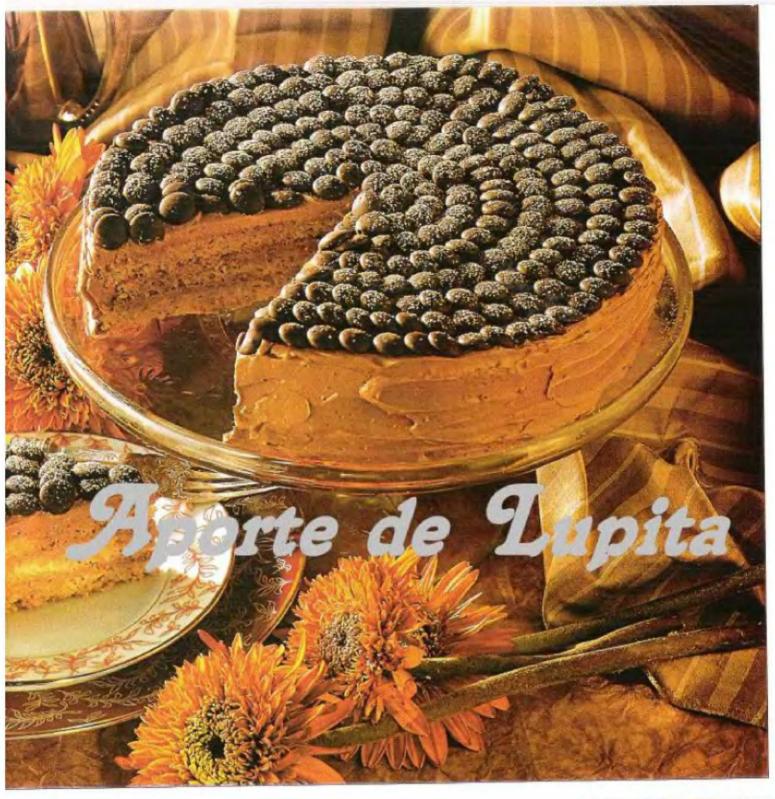
Agregar poco a poco el chocolate fundido a la mantequilla, sin deiar de batir.



Frotar vigorosamente los frutos secos tostados con un trapo, para quitar las cáscaras.



Con una cuchara de metal, incorporar la mezcla de frutos secos a las claras, en tres partes.





Con un cuchillo de sierra, cortar horizontalmente el pastel en tres partes:



Cubrir las nuedas con el licor y con una capa de crema de café.



Decorar et pastel con las chispas de chocolate.



PASTEL DE FRUTA Y NUEZ

Tiempo de preparación: 40 minutos + 3 horas para reposar Tiempo de cocción: 3-31/2 horas Porciones: 1 pieza



1 ½ tazas de harina 1/2 taza de polvo para homear 1 cucharadita de especias molidas % de taza de azúcar morena. 1 taza de pasas 1 taza de pasas sultanas 100g de frutos secos, variados



Envolver el molde con doble capa de papel de estraza y amanar con un cordón.

200g de nueces

250g de mantequilla, fundida y fría 425g de fruta molida, ya preparada

1 manzana verde, pelada y rallada

2 cucharadas de mermelada de naranja

2 cucharadas de ron

2 huevos, ligeramente batidos

- 1 Precalentar el homo a 160°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde redondo de 20cm, forrar el fondo y las paredes con papel encerado, y por fuera con doble capa de papel de estraza, amanado con un cordón.
- 2 En un tazón, cemir el harina, el polvo para homear y las especias; agregar el

Revolver muy bien todos los ingredientes.

azúcar, las pasas, los frutos secos y la mitad de las nueces. Hacer un hueco en el centro: agregar la mantequilla, la fruta molida, la manzana. la mermelada, el ron v el huevo; revolver muy bien.

3 Con una cuchara, servir la mezda en el molde v alisar la superficie; decorar con el resto de las nueces. Homear durante 3-3% horas, o hasta que al insertar un palillo en el centro del pastel, salga limpio. Deiar enfriar en el molde durante varias. o toda la noche, antes de desmoldar.

NOTA

Puede guardarse hasta un mes en un recipiente hermètico.



Decorar la masa del pastel con el resto de las nueces.



PASTEL DE CANELA

Tiempo de preparación: 20 minutos Tiempo de cocción: 30 minutos Porciones: 1 pieza



60g de mantequilla ½ taza de azúcar refinada 1 huevo, ligeramente batido 1 cucharadita de esencia de vainilla 1 taza de harina

1 cucharadita de polvo para homear ½ taza de leche

20g de mantequilla, fundida



Engrasar el molde con manteguilla o aceite, y forrar la base con papel encerado.

 cucharadita de azúcar refinada, adicional

1 cucharadita de canela, molida

1 Precalentar el homo a 180°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde redondo de 20cm de diámetro y forrar la base con papel encerado. Con la batidora eléctrica, batir la mantequilla y el azúcar, hasta obtener una pasta ligera y cremosa: agregar poco a poco el huevo y batir bien. Añadir la esencia de vainilla y batir bien.

2 Pasar a un tazón más grande. Con una cuchara de metal, incorporar el harina y el polvo para homear, alternando con la



Incorporar el harina y el polvo para hornear, alternando con la leche.

leche; revolver hasta eliminar los grumos. Con una cuchara, vaciar la masa en el molde preparado y alisar la superficie. Hornear durante 30 minutos, o hasta que al picar el centro con un palillo, este salga limpio. Dejar enfriar dentro del molde por 5 minutos antes de desmoldar en una rejilla metálica, para que termine de enfriarse.

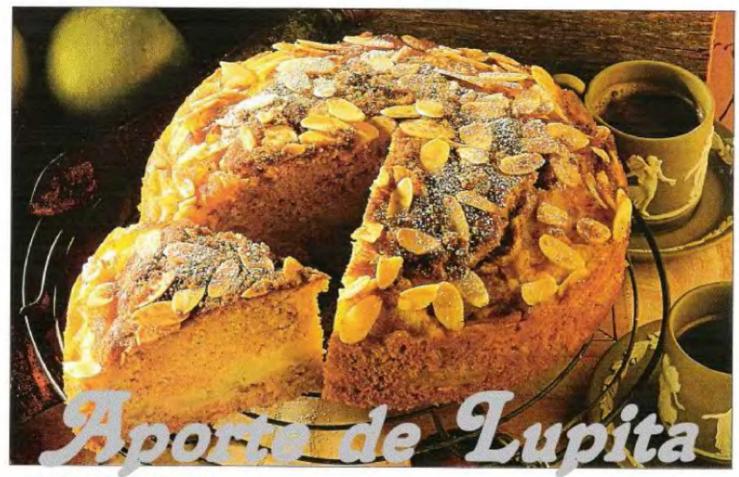
3 Aún caliente, barnizar el pastel con mantequilla fundida; espolvorear con azúcar y canela mezcladas.

NOTA

El pastel puede congelarse hasta por 3 meses.



Espolvorear el pastel cocido con abundante azúcar y canela mezciados.



PASTEL DE MANZANA Y ESPECIAS

Tiempo de preparación: 35 minutos Tiempo de cocción: 1 hora Porciones: 1 pieza



180g de mantequilla ½ taza de azúcar morena 2 cucharaditas de ralladura de limón 3 huevos, ligeramente batido

1 taza de harina

1/2 taza de harina integral

1 cucharadita de polvo para homear

1/2 cucharadita de canela



Batir la mantequilla y el azúcar, añadir la ralladura de limón.

1/2 taza de leche

1 lata de 410g de manzana para pay

¼ de cucharadita de especias molidas

 cucharada de azúcar morena, adicional

¼ taza de almendras, fileteadas

- 1 Precalentar el horno a 180°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde redondo de 20cm de diámetro, y forrar la base con papel encerado. Con la hatidora eléctrica, batir la mantequilla y el azúcar, hasta obtener una pasta ligera y cremosa; incorporar la ralladura. Agregar poco a poco los huevos y batir bien.
- 2 Añadir las harinas, el polvo para home-



Colocar las manzanas en la mitad de la masa, y cubrir con el resto de ésta.

ar y la canela cernidas, alternando con la leche. Con una cuchara, vaciar la mitad de la masa en el molde, poner % de las manzanas para pay y verter el resto de la masa; colocar el resto de la manzana alrededor de la orilla. Mezclar las especias, el azucar adicional y las almendras, y espolvorear el pastel.

3 Homear durante 1 hora, o hasta que al picar el centro con un palillo, este salga limpio. Desmoldar en una rejilla metálica para que se enfrie.

NOTA

Las manzanas pueden sustituirse con chabacanos para pay, si se desea.



El pastel está cocido cuando el palillo sale limpio,



TROZOS DE PASTEL DE MANZANA CON CANELA

Tiempo de preparación: 15 minutos Tiempo de cocción: 40 minutos Porciones: 36 piezas



125g de mantequilla ½ taza de azúcar refinada 2 huevos 2 tazas de harina, cernida 1 cucharadita de polvo para homear 1 ¼ tazas de crema agria



Forrar la base y los lados del molde con papel encerado.

2 manzanas verdes, peladas, descorazonadas, rebanadas ½ taza de nueces, finamente picadas 2 cucharadas de azúcar refinada 1 cucharadita de canela, molida

1 Precalentar el homo a 180°C. Engrasar con mantequilla o aceite un molde de 20x30cm, forrar la base y los lados con papel encerado. Con la batidora elèctrica, batir la mantequilla y el azúcar, hasta obtener una pasta ligera y cremosa; agregar los huevos uno por uno y batir bien después de cada adición. Cambiar a un tazón.



Agregar la crema agria a la mezcla y revolver.

2 Con una cuchara de metal, incorporar el harina; añadir la crema agria y revolver. Con una cuchara, vaciar la masa en el molde.

3 Colocar la manzana encima y espolvorear con la mezcla de nueces, azúcar y canela. Homear durante 35 ó 40 minutos. Dejar enfriar en el molde y partir en rectángulos.

NOTA

Pueden agregarse nueces molidas encima de la masa del pan.



Colocar las rebanadas de manzana encima de la masa y espolvorear con la mezcla de nuez.



TROZOS DE PASTEL CONTINENTAL

Tiempo de preparación: 25 minutos + 4 horas para refrigerar Tiempo de cocción: 10 minutos Porciones: 36 piezas



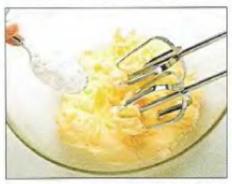
125g de mantequilla
½ taza de azúcar refinada
¾ de taza de cocoa
250g de galletas de trigo, molidas
¾ de taza de coco rallado
¼ de taza de avellanas, picadas
¼ de taza de cerezas glaseadas, picadas
1 huevo, ligeramente batido
1 cucharadita de esencia de vainilla



Con el dorso de una cuchara, oprimir la base del pastel en el molde.

Cubierta
60g de mantequilla
1 ¾ tazas de azúcar glass
2 cucharadas de natilla en polvo
1 cucharada de agua caliente
1 cucharada de Grand Mamier
125g de chocolate oscuro
60g de manteca vegetal

1 Forrar con papel aluminio un molde poco profundo de 18x28cm. En una cazuela pequeña, mezclar la mantequilla, el azucar y la cocoa; calentar a fuego lento, hasta que se demta la mantequilla y la mezcla esté bien incorporada. Cocinar durante 1 minuto, sin dejar de revolver. Retirar del fuego y dejar enfriar un poco. En un tazón grande, mezclar las galletas molidas, el coco, las avellanas y las cerezas. Hacer un hueco en el centro, afiadir



Poco a poco, agregar el azúcar glass a la manteguilla y al azúcar.

la mezcla de mantequilla, el huevo y la vainilla; revolver bien. Servir en el molde y con el dorso de una cuchara, oprimir la masa. Refrigerar hasta que esté firme.

- 2 Cubierta: Con la batidora elèctrica, batir la mantequilla hasta que estè cremosa; agregar poco a poco el azúcar glass y la natilla en polvo, alternando con el agua y el Grand Marnier, Batir hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa. Untar en la base y reingerar hasta que cuaje.
- 3 En un recipiente resistente al calor, mezclar el chocolate y la manteca; calentar a baño maria hasta que el chocolate se funda y la mezcla quede homogénea. Untar sobre la base y refrigerar hasta que cuaje. Partir en pequeños cuadrados y servir.



Untar el chacolate a la base fria.



BESOS DE CAFÉ

Tiempo de preparación: 30 minutos Tiempo de cocción: 10 minutos Porciones: 30 piezas





3 tazas de harina 160g de mantequilla, en trocitos ½ taza de azúcar refinada 1 huevo, ligeramente batido 1 cucharada de cafê soluble 1-2 cucharadas de agua fria

Crema de café 80g de mantequilla 1 taza de azúcar glass, cernida



Con los dedos, frotar el harina con la mantequilla.

2 cucharaditas de agua 2 cucharaditas de café soluble 100g de chocolate blanco, fundido

1 Precalentar el homo a 180°C. Engrasar con aceite dos charolas para galletas y forrar con papel encerado. En un tazón, cemir el harina, agregar la mantequilla y frotar con los dedos, hasta que la mezcla tenga consistencia de migajas finas. Añadir el azúcar, el huevo y el café disuelto en agua. Mezclar con una espátula hasta formar una masa suave. Amasar ligeramente hasta eliminar los grumos.

2 Con el rodillo, extender la masa entre dos hojas de papel encerado hasta alcanzar 4mm de espesor, Con un cortador acanalado, recortar circulos de 5cm y colocar en las charolas, Hornear durante 10 minutos, o hasta que estén ligeramente doradas. Pasar las galletas a una rejilla metálica para que se enfrien.

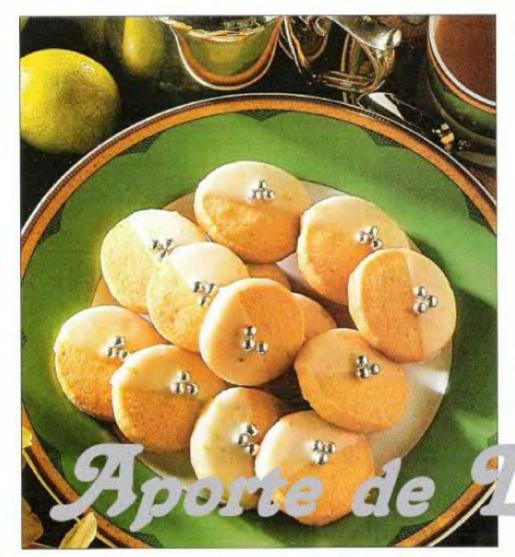
3 Crema de café: Con la batidora eléctrica, batir la mantequilla y el azúcar glass
hasta que estén ligeras y cremosas. Agregar el café disuelto en agua y batir para
incorporar. Colocar la mezda en una
duya con boquilla acanalada y esparcir
en la mitad de las galletas; cubrir con la
otra mitad, para formar sándwiches. Decorar con el chocolate fundido; si se
desea, colocar un grano de café cubierto
de chocolate.



Poner las galletas en una rejilla metálica para que se enfrien.



Con una duya de boquilla acanalada, esparcir la crema de café en las galletas.





Agregar el huevo, el jugo y las ralladuras a la mantequilla y azúcar batidas.



En una superficie enharinada, amasar kasta eliminar los grumos de la masa.



Con un cuchillo afilado, cortar cada tronco en rebanadas de 1cm.



NOTA

Las galletas de timón pueden conservarse hasta 4 días en un recipiente hermètico.

GALLETAS DE LIMÓN

Tiempo de preparación: 30 minutos + 1 hora para refrigerar Tiempo de cocción: 12-15 minutos Porciones: 30 piezas



150g de mantequilla, ablandada

4 de taza de azúcar refinada

1 huevo, ligeramente batido

1 cucharada de jugo de limón

2 cucharaditas de ralladura de limón

2 cucharaditas de ralladura de lima

1 taza de harina

4 cucharadita de polvo para hornear

60g de mazapán, rallado

Glaseado de limón

1 taza de azúcar glass, cemida

1 cucharadita de ralladura de limón

1 cucharada de jugo de limón

2 cucharaditas de agua

 Forrar dos charolas con papel encerado. Con la batidora electrica, batir la mantequilla y el azúcar hasta que estén ligeras y cremosas. Agregar el huevo, el jugo y las ralladuras, batir hasta incorporar.

2 Pasar a un tazón más grande. Añadir el harina, el polvo para homear y el mazapan; con una espátula, revolver hasta obtener una masa suave. Dividir la mezcia en dos. Una parte, amasar en una superficie enharinada hasta eliminar los grumos.

3 Enrollar la masa hasta obtener un tronco de 4cm de diámetro, envolver en plástico adherente y refrigerar durante 1 hora. Repetir el proceso con el resto de la masa. Precalentar el horno a 180°C. Cortar la masa en rebanadas de 1 cm. Colocar en las charolas y hornear durante 10 ò 15 minutos, o hasta que se doren ligeramente. Dejar enfriar en las charolas.

4 Glaseado de limón: En un tazón pequeño, mezclar el azucar glass, la ralladura, el jugo y el agua. Batir hasta que la mezcla quede homogénea; remojar las galletas en el glaseado o esparcir con una duva.

ALMOHADILLAS DE FRUTA SECA

Tiempo de preparación: 20 minutos + 30 minutos para refrigerar Tiempo de cocción: 15 minutos Porciones: 20 piezas



250g de queso crema, suavizado 125g de mantequilla 1 ½ tazas de harina ¼ de cucharada de polvo para homear 1 huevo, ligeramente batido, para barnizar

Relleno

2 cucharadas de azúcar ½ taza de jugo de naranja 1 cucharadita de ralladura de naranja ½ taza de mezcla de frutas secas ½ cucharadita de canela molida

- 1 Precalentar el honro a 210°C. Forrar dos charolas con papel encerado. En el procesador de alimentos, balir el queso crema y la mantequilla durante 20 segundos, o hasta que se mezclen. Agregar el harina y el polvo para hornear, cernidos, y batir 30 segundos, o hasta que la mezcla forme una masa suave. Vaciar en una superficie ligeramente enharinada y amasar hasta eliminar los grumos. Envolver la masa en plástico adherente y refrigerar durante 30 minutos.
- 2 Relleno: En una cazuela pequeña, mezclar el azúcar y el jugo de naranja, calentar a fuego lento hasta que se disuelva el azúcar, agregar la ralladura, la fruta seca, y dejar que suelte el hervor; bajar la flama y cocinar, destapado, durante 5 minutos, o hasta que la fruta se ablande y se absorba el liquido; dejar enfriar.
- 3 Dividir la masa en dos. Una parte, extender con el rodillo entre dos hojas de papel encerado hasta que tenga 4mm de



espesor. Con un cuchillo, cortar la pasta en rectangulos de 8cm; barnizar con el hueyo. Servir una cucharadita de relleno en el centro de cada rectangulo; cerrar los extremos para formar una almohadilla y barnizar con hueyo. Repetir el proceso con el resto de la masa y del relleno. Colocar las almohadillas en las charolas y homear durante 15 minutos, o hasta que doren. Dejar enfriar en las charolas. Si se desea, espolvorear con azúcar glass.

NOTA

Las almohadillas de fruta seca pueden conservaise hasta 4 días en un recipiente hermético.



Amasar la pasta en una superficie ligeramente enharinada y formar una pelola.



Cocer la fruta hasta que se absorba el liacido.



Cerrar la pasta para formar una almohadilla y barnizar con huevo.

Aporte de Lupita Información útil

Guía de conversiones

1 taza	= 250 ml (8 fl oz)
1 cucharadita	= 5 ml

1 cucharada = 20 ml (4 cucharaditas) 1 cucharada (Estados = 15 ml (3 cucharaditas)

Unidos, Inglaterra)

1 CM

2 CM

3 CM

4 CM

5 CM

6 CM

7 CM

8 CM

9 CM

10 CM

11 CM

12 CM

13 CM

14 CM

15 CM

16 CM

17 CM

18 CM

19 CM

20 CM

21 CM

22 CM

23 CM

24 CM

Nota: la medida de las cucharadas que usamos es de 20 ml; pero si tú utilizas la cucharada cuya medida es de 15 ml, la diferencia no se percibirá en la mayoria de las recetas. No obstante, las recetas en las que se requiere gelatina, bicarbonato de sodio y pequeñas cantidades de harina de maiz, añade una cucharadita extra de la especificada.

Medidas para sólidos

7 g	= 1/4 OZ	90 g	= 3 oz	250 g = 8 oz
15 g	= ½ oz	100 g	= 3 ½ oz	300 g = 10 oz
30 g	= 1 oz	125 g	= 4 oz	350 g = 11 oz
40 g	= 1 1/4 oz	150 g	= 5 oz	400 g = 12 oz
45 g	= 1 ½ oz	160 g	= 5 ½ oz	450 g = 13 oz
50 g	= 1 ¾ oz	175 g	= 6 oz	500g = 1 lb
60 g	= 2 oz	200 g	= 6 ½ oz	1 kg = 2 lb
75 g	= 2 ½ oz	225 g	= 7 oz	1.5 kg = 3 lb

Medidas para líquidos

30 ml = 1 fl oz	185 ml = 6 fl oz
60 ml = 2 fl az	$200 \text{ml} = 6 \frac{1}{2} \text{floz}$
80 ml = 2 % fl oz	250 ml = 8 fl oz
100 ml = 3 ½ fl oz	375 ml = 12 fl oz
125 ml = 4 fl oz	500 ml = 16 fl oz
170 ml = 5 ½ fl oz	875 ml = 28 fl oz

Medidas lineales

1	cm	= 1/2 IU
2.5	cm	= 1 in
3	cm	= 1 1/4 in
4	cm	= 1 ½ in
10	cm	=4 in
18	cm	= 7 in

	Con	versio	nes	
½ taza	=	125	ml	(liquidos)
½ taza	=	40	9	(sólidos)
V₂ taza	=	50	g	(sólidos)
⅓ taza	=	80	ml	(liquidos)
1/4 taza	=	60	ml	(liquidos)
¼ taza	=	7	g	(sólidos)
¾ taza	=	170	ml	
3/4 taza	=	185	mi	(liquidos)
¾ taza	=	75	9	(sólidos)
1 taza	=	250	m	
1 1/2 tazas	=	375	m	
1 % tazas	=	410	ml	
2 tazas	=	500	mi	
3 ½ tazas	=	875	mi	

Temperaturas de horno

Los tiempos de cocción pueden variar ligeramente según el tipo de horno que uses. Antes de que precalientes el horno, te sugerimos que consultes el instructivo para que controles bien la temperatura.

	°C	°F	Marca de gas
Muy bajo	120	250	1/2
Вајо	150	300	2
Tibio	170	325	3
Moderado	180	350	4
Moderado alto	190	375	5
Moderado alto	200	400	6
Alto	220	425	7
Muy alto	230	450	8

Nota: en caso de que tu horno tenga ventilador, consulta el manual de uso; pero por regla general, la temperatura se elige con 20°C menos de lo que se indica en la receta.

Medidas para hierbas

1/2	taza	=	15	g
1/2	taza	=	20	9
3/4	taza	=	25	g
1 1/4	tazas	=	50	g